МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Квалификация выпускника
повар↔кондитер

Одобрено протоколом педагогического совета Протокол № 21 от «21» 04 2026г.

Утверждено приказом ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» Приказ № 43 от «24» 04 2026г.
(реквизиты утверждающего документа)

Согласовано с предприятиями-работодателями:
ООО «Транспортная компания «ВОЯЖ» Ген. директор / / Гончарук О.Л.
должность / *подпись* / *ФИО*

ООО «СПАР ЛУГАНСК» Директор / / Фурина Н.В.
должность / *подпись* / *ФИО*

2026 год

Настоящая образовательная программа «Профессионалитет» по профессии среднего профессионального образования разработана на основе:

– федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы с учетом запросов работодателей.

– федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя, предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организации-разработчики:

Образовательные организации:	ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»
Организации-работодатели:	ООО «Транспортная компания «ВОЯЖ» ООО «СПАР ЛУГАНСК»

Содержание

Раздел 1. Общие положения....4
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы....4
1.2. Нормативные документы....4
1.3. Перечень сокращений....5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы....5
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника....6
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:....6
3.2. Профессиональные стандарты....7
3.3. Осваиваемые виды деятельности....8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы....10
4.1. Общие компетенции....10
4.2. Профессиональные компетенции....13
4.3. Матрица компетенций выпускника....64
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы....74
5.1. Учебный план....74
5.2. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)....75
5.3. Календарный учебный график....85
5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей....87
5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы....87
5.6. Практическая подготовка....87
5.7. Государственная итоговая аттестация....87
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы....88
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы....88
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий....89
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы....89
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы....90

Перечень приложений к ОПОП-П:

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального

образования».

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011«Повар»;

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПОП-П

ГИА – государственная итоговая аттестация;
МДК – междисциплинарный курс;
МДКн – междисциплинарный курс по направленности;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл /дисциплина;
ОПн – общепрофессиональный дисциплина по направленности;
ОПц – общепрофессиональная дисциплина в рамках цифрового модуля;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ПМн – профессиональный модуль по направленности;
ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;
П – профессиональный цикл;
ПП – производственная практика;
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Сервис и туризм
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Требуются: наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке; при производстве кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя - возраст не меньше 18 лет
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного

	образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями и дополнениями)	
Квалификация (-и) выпускника	повар↔кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	кулинар мучных изделий 4 разряда	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	4428 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 часов	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак. ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательный цикл	**1476**	**676**
Обязательная часть образовательной программы:	**2304**	**1904**
общепрофессиональный цикл	422	244
профессиональный цикл, в т.ч.	2010	1660
практика: - учебная - производственная	1224 504 720	1224 504 720
Вариативная часть образовательной программы, в т.ч.	**612**	**354**
выполнение требований ФГОС	194	80
промежуточная аттестация	30	-
запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль, их них:	388	274
информационные технологии в профессиональной деятельности	36	24
национальные кухни народов мира	76	26
основы цифровой грамотности	36	28
освоение профессии кулинар мучных изделий, в т.ч.	240	196
практика: - учебная - производственная	144 72 72	144 72 72
ГИА защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	36	36
Всего	**4428**	**2854**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 года N 113н	A. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				A/02.3. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			C. Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/01.5. Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				C/02.5. Организация работы бригады поваров
				C/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
2	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года N 597н	A. Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				A/02.3. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
			B. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				B/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			C. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/01.5Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				C/02.5. Организация работы бригады кондитеров
				C/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
3	33.014. Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года N 914н	A. Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
				A/01.3. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации

				хлебобулочных изделий
			В. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4.Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				В/02.4.Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				В/03.4Формовка хлебобулочных изделий
				В/04.4Выпечка хлебобулочных изделий
				В/05.4Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			С. Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5. Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				С/02.5. Организация работы бригады пекарей
				С/03.5. Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей

Перечень квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.)

№	Наименование квалификационного справочника	Раздел	Профессия / должность с указанием разряда (при наличии)	Характеристика работ/должностные обязанности
1	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Общие профессии производств пищевой продукции	Кулинар мучных изделий	Характеристика работ: – изготовление кулинарных мучных изделий; – приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; – замес, вымешивание, проминка, сдабривание теста и раскатка его до определенной толщины; – определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке; – придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша; – посадка тестовых заготовок в печь; – ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; – регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление е, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ 04. Приготовление е, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Вид деятельности по выбору	
Освоение профессии кулинар мучных изделий	ПМн.06. Освоение профессии кулинар мучных изделий

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

		деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
		виды современных информационных технологии, используемых в профессиональной деятельности
		технические средства и программное обеспечение современных информационных технологий
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		применять современную научную профессиональную терминологию;
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		современная научная и профессиональная терминология;
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		основы предпринимательской деятельности и основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды;
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на

	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;
		правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:**
		понимать и описывать значимость своей профессии*;*
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		значимость профессиональной деятельности по профессии;
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		основы здорового образа жизни;
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии*;*
		средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	**Умения:**
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные 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 ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;

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

		─правила проведения контрольного взвешивания продуктов; ─виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов; ─правила обращения с тарой поставщика; ─правила поверки весоизмерительного оборудования
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	**Навыки:** ─ 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; ─ соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		Знания: ─ требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; ─ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ─ методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; ─ способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; ─ способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; ─ санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов ─ формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	**Навыки:** ─ приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ─ порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ─ ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	**Умения:** – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; – нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; – порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации – обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплек- тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов	**Навыки:** – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранения полуфабрикатов;

	разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	– ведения расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

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

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

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

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

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

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

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

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

		изделий разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила разогревания, – правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных издлий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) – определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:

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

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

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

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

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

		натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; – жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; – жарить пластованные тушки птицы под прессом; – жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; – тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; – запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; – бланшировать, отваривать мясные продукты; – определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; – разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, – вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;

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

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

		– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	**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, примнять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: – смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; – смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; – тереть хрен на терке и заливать кипятком; – растирать горчичный порошок с пряным отваром; – взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; – пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; – доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; – готовить производные соуса майонез; – корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;

		– охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; – рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; – изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; – определять степень готовности соусов; – проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; – порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход соусов при порционировании; – выдерживать температуру подачи; – хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; – творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; – классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске

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

		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок 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 бутербродов, холодных закусок; – выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

		– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: – нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; – вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; – готовить квашеную капусту; – мариновать овощи, репчатый лук, грибы; – нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; – охлаждать готовые блюда из различных продуктов; – фаршировать куриные и перепелиные яйца; – фаршировать шляпки грибов; – подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; – подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; – вырезать украшения з овощей, грибов; – измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – соблюдать 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 приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила хранения, требования к безопасности – хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,

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

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

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

		– владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов – методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе и проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	материалов
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами и нормативно-

		техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения: – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы; – хранить, использовать готовые виды теста; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; – варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; – запекать фрукты;

		– взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; – подготавливать желатин, агар-агар; – готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; – смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; – охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; – хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания: – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

		– смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; – использовать и выпекать различные виды готового теста; – определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; – доводить до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; – 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 определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;

		– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; – 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 холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; – отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; – смешивать различные соки с другими ингредиентам; – проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; – готовить морс, компоты, хлодные фруктовые напитки; – готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; – готовить лимонады; – готовить холодные алкогольные напитки; – готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

		– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания: – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	**Навыки:** – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

		– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечения их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения: – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; – соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов

		– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ в кондитерском цехе; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2.	**Навыки:**

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

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

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

		– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	**Навыки:** – 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	**Навыки:** – подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – организации хранения, отпуск, упаковки на вынос 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 пирожных и тортов с соблюдением требований по

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

		– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
Освоение профессии кулинар мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Навыки:** – подготовки, уборки рабочего места при выполнении работ по приготовлению мучных кулинарных изделий; – подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов для приготовления для приготовления мучных кулинарных изделий
		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 в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;

		– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		Знания: – требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательности выполнения технологических операций, современных методов, техники обработки, подготовки сырья и продуктов; – возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; – способов и правил порционирования начинок мучных кулинарных изделий; – способов правки кухонных ножей; – видов, назначения и правил эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**Навыки:** изготовления, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Умения: изготавливать кулинарные мучные изделий разнообразного ассортимента, в том числе регионального; приготавливать опару, начинки, фарши вручную и на машинах, различные виды теста в соответствии с установленной рецептурой; производить замес, вымешивание, проминку, сдабривание теста и раскатку его до определенной толщины; определять органолептически готовность теста к разделке и выпечке. придавать мучным кулинарным изделиям установленную форму; обжаривать фарш, делать начинки; осуществлять посадку тестовых заготовок в печь. вести процесс выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; регулировать температуру выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов; определять момент окончания выпечки мучных изделий.
		Знания: рецептуры приготовления теста и начинок; сортов муки; требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции, норм расхода сырья; технологий изготовления кулинарных мучных изделий разнообразного ассортимента

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная / вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
обязательная	ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*33.011 Повар*	*C.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		*B.* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		*B.* Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		*C.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного		B. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ассортимента.			
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		*С.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 04. 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.		*С.* Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/ 01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		В. Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные	*33.010 Кондитер*	С. Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/ 01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.			персоналом
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		В. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

Профессиональный стандарт по профессии кулинар мучных изделий отсутствует

Часть ОПОП-П вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование квалификационного справочника	Наименование раздела	Должностные характеристики

вариативная	Освоение профессии кулинар мучных изделий	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2019	Общие профессии производств пищевой продукции	Характеристика работ: – изготовление кулинарных мучных изделий; – приготовление опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; – замес, вымешивание, проминка, сдабривание теста и раскатка его до определенной толщины; – определение органолептически готовности теста к разделке и выпечке; – придание мучным изделиям установленной формы. Обжарка фарша; – посадка тестовых заготовок в печь; – ведение процесса выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; – регулирование температуры выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов. Определение момента окончания выпечки мучных изделий.

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

ОДБ	**Базовые дисциплины**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 2.1.**
		ПК 2.2.	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 6.1.**				
ОДБ.01	Русский язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.
ОДБ.02	Литература	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.							
ОДБ.03	Математика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.			
ОДБ.04	Иностранный язык	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОДБ.05	Информатика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОДБ.06	Физика	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОДБ.07	Химия	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 6.1.									
ОДБ.08	Биология	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 6.1.									
ОДБ.09	История	ОК 01.	ОК 03.	ОК 05.	ОК 06.								

ОДБ.10	Обществознание	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.			
ОДБ.11	География	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.								
ОДБ.12	Физическая культура	ОК 01.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 06.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	
ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.				
ОДП	**Профильные дисциплины**												
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 2.1.**	**ПК 3.1.**	**ПК 4.1.**	**ПК 5.1.**	**ПК 6.1.**		
ПОО.01	Проектная деятельность	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**
		ПК 2.1.	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**
		ПК 3.5.	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**
		ПК 6.1.	**ПК 6.2.**										
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.									
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.			

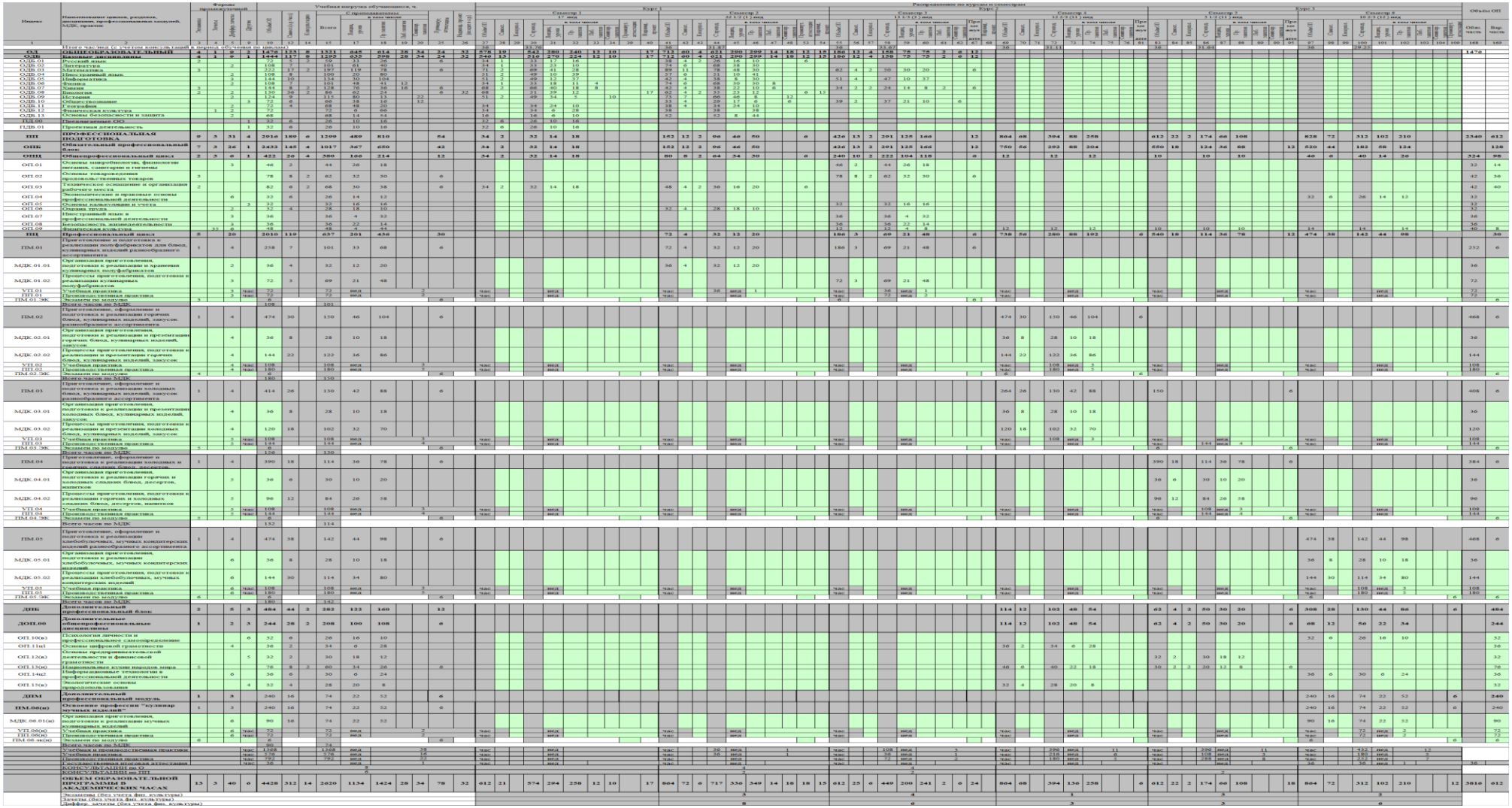
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.
ОП.09	Физическая культура	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.10(в)	Психология личности и профессиональное самоопределение	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.
		ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
		ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.		
ОП.11(в)	Основы цифровой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.	
ОП.12(в)	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.13(в)	Национальные кухни народов мира	ОК 01.	ОК 02.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
		ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 6.1.	ПК 6.2.			
ОП.14(в)	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ОП.15(в)	Экологические основы природопользования	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 07.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.1.		
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**
		ПК 2.4.	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**
		ПК 4.2.	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**	**ПК 1.4.**			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
УП.01.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
ПП.01.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
УП.02.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПП.02.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**	**ПК 3.4.**	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
УП.03.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПП.03.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
УП.04.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.		

ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**	**ПК 5.5.**		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПМ.06	**Освоение профессии "кулинар мучных изделий"**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 07.**	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**					
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.					
УП.06.01	*Учебная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.					
ПП.06.01	*Производственная практика*	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ПК 6.1.	ПК 6.2.					
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (демонстрационный экзамен)**	**ОК 01.**	**ОК 02.**	**ОК 03.**	**ОК 04.**	**ОК 05.**	**ОК 06.**	**ОК 07.**	**ОК 08.**	**ОК 09.**	**ПК 1.1.**	**ПК 1.2.**	**ПК 1.3.**
		ПК 1.4.	**ПК 2.1.**	**ПК 2.2.**	**ПК 2.3.**	**ПК 2.4.**	**ПК 2.5.**	**ПК 2.6.**	**ПК 2.7.**	**ПК 2.8.**	**ПК 3.1.**	**ПК 3.2.**	**ПК 3.3.**
		ПК 3.4.	**ПК 3.5.**	**ПК 3.6.**	**ПК 4.1.**	**ПК 4.2.**	**ПК 4.3.**	**ПК 4.4.**	**ПК 4.5.**	**ПК 5.1.**	**ПК 5.2.**	**ПК 5.3.**	**ПК 5.4.**
		ПК 5.5.	**ПК 6.1.**	**ПК 6.2.**									

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план



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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
1.	Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Ознакомление с производственными цехами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству полуфабрикатов. Правила проведения бракеража Инструктаж по технике безопасности. Обработка, подготовка овощей, грибов. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности. Изучение полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов для блюд из говядины разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов Отработка полуфабрикатов из мяса для блюд из свинины, баранины. Отработка приемов приготовления котлетной массы из мяса. Инструктаж по технике безопасности. Отработка приемов приготовления полуфабрикатов из птицы, кролика и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	3	Административные помещения. Кухня предприятия: заготовочный цех	Технолог, шеф повар
2	Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Ознакомление с производственными цехами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Определение степени готовности, вкусовые качества. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила санитарии и гигиены. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного и холодильного оборудования. Организация рабочего места по выполнению работ. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	4	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение. Оценка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение Приготовления щей, борщей. разнообразного ассортимента. приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Приготовления щей, борщей. разнообразного ассортимента. приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента. приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Приготовление и оформление соусов разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп. из бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп из бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий из муки разнообразного ассортимента Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из					

	мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента. Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий из дичи и кролика разнообразного ассортимента.					
3	Инструктаж по технике безопасности и внутреннем распорядке. Правила и нормы охраны труда, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены. Ознакомление с производственными цехами. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Определение степени готовности, вкусовые качества. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила санитарии и гигиены. Техника безопасности при эксплуатации весоизмерительного и холодильного оборудования. Организация рабочего места по выполнению работ. Организация рабочего места. Приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента. Приготовление заправок разнообразного ассортимента. Приготовление сладких соусов разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента Приготовление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента. Приготовление салатов из рыбы разнообразного ассортимента. Приготовление салатов, салатов-коктейлей из мяса разнообразного ассортимента. Приготовление открытых, закрытых, сложных бутербродов разнообразного ассортимента Приготовление холодных закусок разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента Приготовление холодных блюд из дичи разнообразного ассортимента	ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	5	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар
4	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	ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	144	5	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	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 по приготовлению холодных сладких блюд. десертов в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни. Разработка, адаптация рецептур холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Подготовка к реализации готовых холодных десертов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов на вынос и для транспортирования. Самооценка качества выполнения задания. Организация хранения готовых холодных десертов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания по приготовлению горячих сладких блюд, десертов в соответствии заданием производственной программой кухни. Подготовка к реализации готовых горячих десертов порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Организация хранения готовых горячих десертов, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Выполнение задания по приготовлению холодных напитков в соответствии заданием производственной программой кухни.	напитков разнообразного ассортимента				

	Подготовка к реализации готовых холодных напитков порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Упаковка готовых холодных напитков на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных напитков, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Выполнение задания по приготовлению горячих напитков в соответствии заданием производственной программой кухни. Подготовка к реализации готовых горячих напитков порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции Организация хранения готовых горячих напитков, на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.					
5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 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 Подготовка сырья к производству. Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. Оценка	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	180	6	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление кремов: белково-заварного, сливочного основного и производных: орехового, шоколадного. Крем «Новый». Способы украшений из крема. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Приготовление заварных кремов. Способы украшений из крема. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «Звездочка», «Ромашка». Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочней с творогом.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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: рулета «Экстра», рулета фруктового, полуфабрикатов для пирожных и тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката для пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного и из воздушного теста: пряников «Детских», «Медовых», коржиков молочных, медовых, сахарных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление бисквитных пирожных: бисквитных нарезных, «Буше». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и					

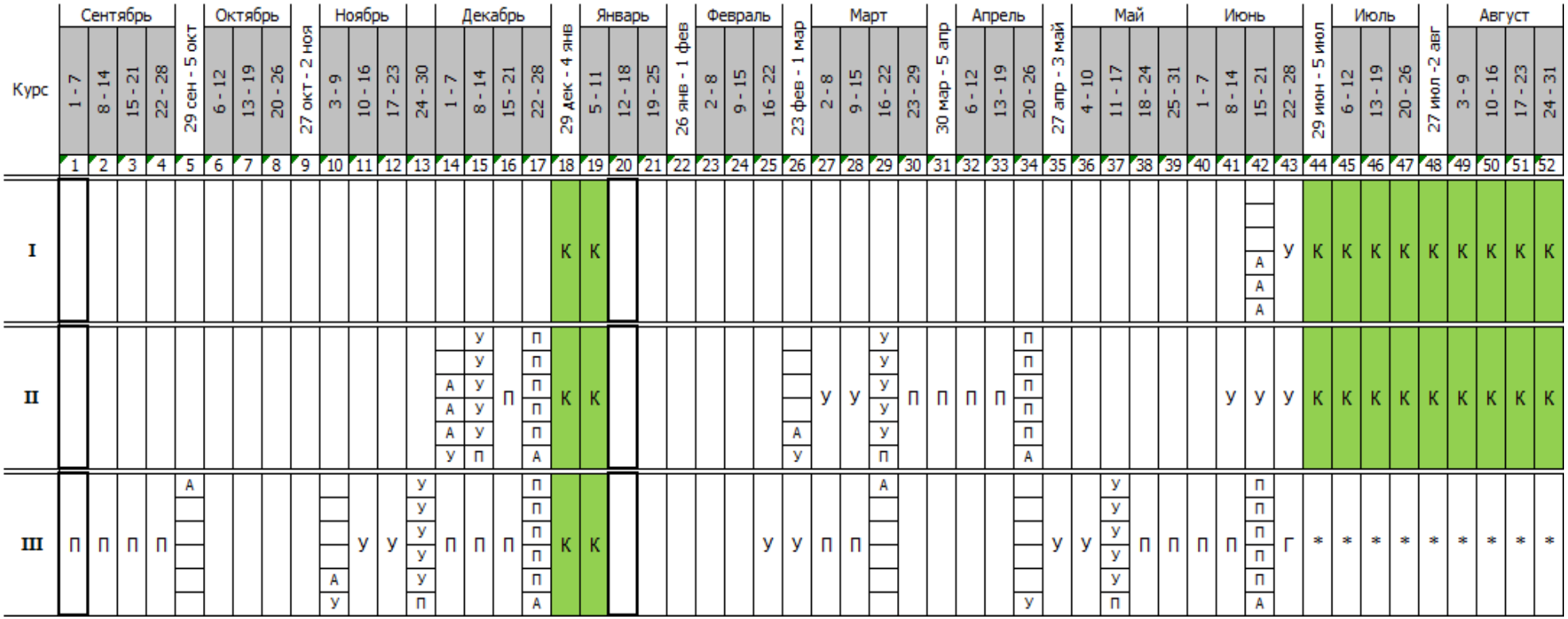
	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление песочных пирожных: нарезных, «Корзиночек». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление слоеных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление воздушных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Ленинградского», «Пешт», «Ландыш». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления Приготовление слоеных и медовых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.					
6	Инструктаж по безопасности на предприятии. Ознакомление с технологическим оборудованием (принципом работы на данном оборудовании). 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 пельменей и вареников, лапши домашней и клёцек, оладий, блинов, блинчиков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования Выполнение задания (заказа) по приготовлению пончиков и чебуреков, пирожков жареных во фритюре разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых	ПМ.06. Освоение профессии кулинар мучных изделий	72	6	Административные помещения. Кухня предприятия: доготовочный горячий и холодный цеха	Технолог, шеф повар

	изделий на вынос и для транспортирования Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожков духовых и ватрушек, растегаев, кулебяк разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожков и ватрушек на вынос и для транспортирования Выполнение задания (заказа) по приготовлению корзиночек и волованов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 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 мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					

5.3. Календарный учебный график

Установлена пятидневная рабочая неделя 36 ак. часов



Обозначения и сокращения:

□ – обучение по модулям и дисциплинам;
К – каникулы;
А – промежуточная аттестация;
Г – государственная итоговая аттестация
У – учебная практика;
П – производственная практика

Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 1/2	17	22 1/2	1/2		1/2	1		1					11	52
II	26	13 1/3	12 2/3	1	2/3	1/3	7	1	6	7	2	5		11	52
III	16 1/6	5 1/2	10 2/3	5/6	1/2	1/3	8	3	5	15	8	7	1	2	43
Всего	**81 2/3**	**35 5/6**	**45 5/6**	**2 1/3**	**1 1/6**	**1 1/6**	**16**	**4**	**12**	**22**	**10**	**12**	**1**	**24**	147

5.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.5. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.6. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

− реализуется в учебных мастерских колледжа и на рабочих местах работодателей ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск»;

− включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на в течение всего курса обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) работодателей: ООО «Транспортная компания «Вояж» и ООО «Спар Луганск», на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения, описание организации и проведения демонстрационного экзамена.

Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Иностранного языка;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:
Лаборатория «Учебная кухня ресторана»;
Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Зоны по видам работ*:*
Зона под вид работ Учебная пекарня;
Зона под вид работ Горячий цех;
Зона под вид работ Холодный цех;
Зона под вид работ Кондитерский цех;
Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;
Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;
Зона под вид работ Технология кулинарного производства
Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
Зона под вид работ Поварское дело.

Спортивный зал

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях[1]

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Калинина Наталья Евгеньевна	ООО «Спар Луганск»	Технолог общественного питания	15 лет
2.	Карасева Екатерина Анатольевна	ООО «Транспортная компания «Вояж»	Технолог общественного питания	16 лет
3.	Кривуля Анна Вячеславовна	ООО «Транспортная компания «Вояж»	Начальник отдела по подбору персонала	33 года
4.	Петрова Елена Валериевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Директор, преподаватель	22 года

[1] *Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации*

5.	Мариянчук Анастасия Сергеевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	4 года
6.	Петрова Татьяна Васильевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	25 лет
7.	Пушкарева Елена Владимировна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	14 лет
8.	Курячая Ольга Александровна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	27 лет
9.	Золкина Татьяна Павловна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Преподаватель	12 лет
10.	Светличная Алена Сергеевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	8 лет
11.	Лелявина Светлана Петровна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	15 лет
12.	Квитка Алла Анатольевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	19 лет
13.	Строна Ольга Юрьевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	30 лет
14.	Колбаско Людмила Николаевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	19 лет
15.	Рыбальченко Оксана Николаевна	ГБОУ СПО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	Мастер производственного обучения	5 лет

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с

учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (дописать величину в рублях и при необходимости представить обоснование в табличной форме.

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

	ОГЛАВЛЕНИЕ	Стр.
Рабочие программы производственных модулей		2
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	59
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	80
ПМн.06	Освоение профессии Кулинар мучных изделий	104
Рабочие программы учебной и производственной практик		121
УП 01.01 ПМ 01 УП 02.01 ПМ 02 УП 03.01 ПМ 03 УП 04.01 ПМ 04 УП 05.01 ПМ 05 УП 06.01 ПМ 06	Учебная практика	122
ПП 01.01 ПМ 01 ПП 02.01 ПМ 02 ПП 03.01 ПМ 03 ПП 04.01 ПМ 04 ПП 05.01 ПМ 05 ПП 06.01 ПМ 06	Производственная практика	213

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Курячая Ольга Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по рабочей профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является приобретение теоретических знаний по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в общественном питании.

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;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

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

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

всего –258 часа, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 108 часа, включая:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 101 час

– самостоятельной работы обучающихся – 7 часов;

2) учебной практики – 72 часа;

3) производственной практики – 72 часа;

4) экзамен по модулю – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональ-ных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов), час					Практика, час	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная	Производственная
			Всего	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)		
ПК 1.1-1.4,	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	32	20	-	4	-	-	
ПК 1.1-1.4,	МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	69	48	-	3	-	-	
ПК 1.1-1.4,	Учебная практика	72	-	-	-	-	-	72	
ПК 1.1-1.4,	Производственная практика	72							72
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)									
Экзамен по модулю		6							
Всего часов:		**258**	**101**	**68**	**-**	**7**	**-**	**72**	**72**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
МДК.01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**36**
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**2**
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила безопасной организации работ. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции и требований СанПиН. Правила составления заявки на сырье.	1
	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	1
	Практические занятия	**4**
	Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье	4
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**3**
	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	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие №3. Составление схем механической кулинарной обработки овощей.	2
	Практическое занятие №4. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья,	1

по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1
	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**4**
	Практическое занятие №5. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	2
	Практическое занятие №6. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация работ в мясном цехе. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №7. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	Практическое занятие №8. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	Практическое занятие №9. Отработка практических навыков по работе на электрооборудовании	2
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение на тему «Характеристика способов кулинарной обработки сырья».Составить алгоритм действий при обработке овощей и грибов. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологическое оборудование, инвентарь, используемый для обработки овощей и грибов». Составить алгоритм действий при обработке рыбы, нерыбного водного сырья.	

	Составить алгоритм действий при обработке мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика. Подготовить компьютерную презентацию по теме «Технологическое оборудование, инвентарь, используемый для обработки мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи кролика».	
	Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет по МДК.01.01	**1**
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**72**
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.	1
	Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №1.Составление технологических схем по обработке овощей и грибов	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №1.Инструктаж по ТБ. Подготовка и нарезкаовощей и грибов различными формами	6
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.	1
	Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности.Условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1
	Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1
Тема 2.3Приготовление полуфабрикатов из рыбы	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный	2

	кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	
	Приготовление рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №2. Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие №3. Составление технологических схем по приготовлению рыбной котлетной, кнельной и натурально-рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	2
	Практическое занятие №4. Решение задач по определению количества отходов при обработке рыбы.	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №2. Инструктаж по Т.Б.Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**4**
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	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.	1
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №5.Решение задач по теме: «Механическая кулинарная обработка мяса»	2
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические занятия	**6**
	Практическое занятие №6. Составление технологических схем по приготовлениюкрупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2
	Практическое занятие №7. Составление технологических схем по приготовлению мясной рубленой	2

	массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них	
	Практическое занятие №8.Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа №3. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса и мясной рубленной массы	6
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1
	Способы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание учебного материала**	**2**
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие №9.Расчет используемого сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Решение задач.	2
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа №4. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы	6
	Лабораторная работа №5. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы	6
	Дифференцированный зачет по МДК.01.02	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить компьютерную презентацию по теме «Ассортимент и классификация овощей и грибов». Составить технологическую схему подготовки овощей и грибов к фаршированию. Подготовить сообщение (компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал) по способам разделки разных видов рыбы и нерыбного водного сырья. Составить таблицу классификации полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Составить технологическую схему приготовления котлетной, кнельной, натурально-рубленной масс. Составить технологическую схему механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов. Составить таблицу классификации полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Подготовить компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал по теме «Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса».	

	Подготовить компьютерную презентацию, подобрать видеоматериал по теме «Способы заправки тушек домашней птицы и дичи». Составить алгоритм действий при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Составить технологическую схему приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	
Учебная практика **Виды работ:** Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в	**72**

процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика **Виды работ:** Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	**72**
Экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**258**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебная кухня ресторана;

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) и доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- водоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплины как:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.06 Охрана труда,

по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебная кухня ресторана.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– промежуточный контроль: дифференцированный зачет / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2020. – 496 с.

2. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров : учебник : для студентов учреждений СПО, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / М.В. Епифанова. – М. : Академия, 2019. – 200с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 240 с.

4. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для СПО / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов ; под ред. А.Т. Васюковой.– М. : РУСАЙНС, 2020. – 238 с.

5. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и Л.П. Липатова; под ред. А.С. Ратушного. – М. : ИТК «Дашков и К°», 2021. – 336 с.

Электронные издания:

1. Антипова Л В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова ; под ред. Л.В. Антиповой. – М. : Из-во Юрайт, 2020. – 204 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/466091. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Шокина Ю.В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю.В. Шокина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 148 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147240. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
2. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Введ. 2016-01-01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 12 с.
3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М. : Стандартинформ, 2014. – 11 с.
4. 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. – 16 с.
5. 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. – 10 с.
6. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с.
7. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 336 с.
8. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: 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	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических / лабораторных занятий; –заданий по учебной и производственной практикам; –заданий по самостоятельной работе.
Умения: Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов.	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; –оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Курячая Ольга Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в

профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Уметь:

- приготавливать, оформлять и подготавливать к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразный ассортимент горячих блюд, кулинарных изделий;
- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;
- оценивать количество наличия сырья, безопасность обрабатываемого сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов, обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и стандартами чистоты;
- своевременно осуществлять заявки на склад;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Знать:

- требованиям 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 правил ухода за ними;

- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Иметь практический опыт:

- подготовке, организации и уборке рабочего места; выборе, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;

- выборе, оценке качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов;

- приготовлении, творческом оформлении и эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов:

- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;

- ведении расчётов с потребителями.

1.3. Использование часов вариативной

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Общее – 474 часа, в том числе:

1) МДК.02.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 28 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов.

2) МДК.02.02:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 144 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 122 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 22 часов;

3) учебной практики – 108 часов;

4) производственной практики – 180 часов;

5) экзамен по модулю – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
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 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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Вт.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 2.1-ПК 2.8	МДК.02.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	28	18	-	8	-		
ПК 2.1-ПК 2.8	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	122	86	-	22	-		
ПК 2.1-ПК 2.8	Учебная практика	108						108	
ПК 2.1-ПК 2.8	Производственная практика	180							180
	Экзамен по модулю	6							
	Всего часов:	474	150	104	-	30		108	180

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
Раздел 1. Организация 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		**36**
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.	**Содержание**	**4**
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - характеристика и последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки продуктов. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов и готовых горячих блюд	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	**Содержание**	**9**
	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. Организация хранения, отпуска супов. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов	3
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению бульонов, отваров, супов, супов-пюре.	2
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.	**Содержание**	**7**
	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. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	**3**
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4

	Практическое занятие №5.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2
	Практическое занятие №6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Практическое занятие №7 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2
	Практическое занятие №8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде	2
	Практическое занятие №9 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в жареном, запеченном виде	2
	Тематика самостоятельной работы: систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы; подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Подготовка сообщений и рефератов по заданной теме.	8
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**144**
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	**Содержание**	
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.	1
	Правила хранения, разогревания, порционирования, оформления, подачи бульонов, отваров. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	**6**
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск бульонов.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Методы сервировки и подачи бульонов, отваров»	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.Правила выбора, характеристика и требования к качеству продуктов к супам.	1
	Правила и режимы варки заправочных супов. Технология приготовления щей, борщей.	1

ассортимента	Технология приготовления рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями. Требования к качеству, условия и сроки хранения, правила оформления и отпуска заправочных супов	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	11
	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья для приготовления щей из свежей капусты	2
	Практическое занятие №2. Расчет используемого сырья для приготовления борща с капустой и картофелем	3
	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Ассортимент заправочных супов и правила их подачи»	2
	Контрольная работа №1	1
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов.	1
	Ассортимент и технология приготовления супов-пюре.	1
	Ассортимент и технология приготовления молочных и сладких супов.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие №3. Расчет используемого сырья для приготовления прозрачных супов	3
	Практическое занятие №4. Расчет используемого сырья для приготовления супов -пюре	3
	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить реферат по теме: «Приготовление молочных и сладких супов, их ассортимент»	2
Тема 2.4. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов.	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусных полуфабрикатов	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие №5. Расчет используемого сырья для приготовления бульонов белого и коричневого	3
	Практическое занятие №6. Расчет используемого сырья для приготовления соуса томатного	3
	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Ассортимент, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства».	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации яично-	**Содержание**	
	Технология приготовления соусов яично-масляных, соусов на сливках	1
	Технология приготовления горячих соусов сладких, региональных соусов	1
	Технология приготовления вегетарианских, диетических соусов	1

масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), диетических, вегетарианских соусов.	**Тематика практических занятий и лабораторных работ**	12
	Практическое занятие №7. Расчет используемого сырья для приготовления соуса польского и сухарного	3
	Практическое занятие №8. Расчет используемого сырья для приготовления соуса абрикосового	3
	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление и отпуск яично-масляных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение по теме: «Ассортимент кулинарное назначение концентратов для диетических соусов».	2
Тема 2.6.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Технология приготовления отварных и припущенных овощей.	1
	Технология приготовления жареных и тушеных овощей. Технология приготовления запеченных овощей. Технология приготовления фаршированных овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Приготовления блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий для различных форм обслуживания, типов питания.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие №9. Расчет используемого сырья для приготовления запечённых овощей.	3
	Лабораторная работа №6. Приготовление зраз картофельных, голубцов овощных, рулета картофельного с овощами.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовка презентации по теме: «Варианты оформления блюд и гарниров из овощей и грибов».	4
Тема 2.7.Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, сыра.	**Содержание**	
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Технология приготовления изделий из каш: котлет, биточков, запеканок, пудингов. Технология приготовления бобовых, макаронных изделий, блюд и гарниров из них.	1
	Ассортимент, значение в питании блюд из яиц, творога, сыра. Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов, из творога, сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд муки	1
	Ассортимент, значение в питании, методы приготовления блюд из муки блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1
	Технология приготовления лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие №10. Расчет количества круп и жидкости, для каш, расчет выхода каш различной консистенции.	3
	Лабораторная работа №7. Технология приготовления горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Технология приготовления горячих блюд из творога, горячих блюд из сыра. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки. Правила оформления и отпуска горячих блюд муки.	6
	Контрольная работа №2	1
Тема 2.8. Классификация, ассортимент блюд из	**Содержание**	
	Правила выбора сырья и дополнительных ингредиентов. Технология приготовления отварных, припущенных блюд из	1

рыбы и нерыбного водного сырья	рыбы.	
	Технология приготовления жареных, тушеных, запеченных блюд из рыбы. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы	2
	Технология блюд из нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	9
	Практическое занятие №11. Расчет количества продуктов для жареных, запечённых блюд из рыбы	3
	Лабораторная работа №8. Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, жареной в тесте и запечённой рыбы.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовка презентации по теме: «Блюда рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.9. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	**Содержание**	
	Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов.	2
	Технология приготовления отварных и припущенных блюд из мяса.	2
	Технология приготовления жареных, запеченных блюд из мяса. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.	2
	Технология приготовления тушёных блюд из мяса. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа №9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареного и запечённого мяса.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовка презентации по теме: «Блюда из мяса».	4
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт	2
Учебная практика по ПМ.03 **Виды работ:** 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		**108**

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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, 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 с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 17.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 19.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. 20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 21.мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика по ПМ. 03 **Виды работ:** 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). 4.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. 5.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 7.Организация хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 8.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	**180**

9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего:	**474**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей), так же доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- экран,
- персональный компьютер.

Оборудование лаборатории Учебная кухня ресторана:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.05 Основы калькуляции и учёта,

ОП.06 Охрана труда,

предшествуют освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства;

Лабораторно-практические занятия и учебная практика проводятся в учебной кухне ресторана, согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по МДК в ходе текущего и

промежуточного контролей.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: дифференцированный зачет, экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

1.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

5.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 206 с. 6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

7. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

8. Габаев Н.Х. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

9. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

10. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

11. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

12. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

13. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.

15. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия,

2017. – 320 с.

16. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

17.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

18.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2021. – 240 с.

19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.

20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

Основные электронные издания:

1.Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А.Т. Васюковой. —6-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025. — 416 с.

2. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 4-е изд. — М.:

3. Издательско'торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 496 с.

4. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

5.«Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

6.Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 141.).

Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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

11. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - актуальные направления в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля Экзамен по модулю Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи	правильность и полнота выполнения заданий; точность формулировок и расчетов; соответствие заданным требованиям и регламентам; оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий; соответствие требованиям	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачёт

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции	инструкций, регламентов	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Курячая Ольга Александровна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - рабочая программа) является обязательной частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер.**

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы профессионального модуля

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

- подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
- осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента;
- осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

знать:

- требованиям 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 правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- нормы расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Иметь практический опыт:

- подготовке, организации и уборке рабочего места; выборе, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;
- выборе, оценке качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении и эстетической подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов:
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учётом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчётов с потребителями.

1.3. Использование часов вариативной части

Профессиональный модуль реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

общее – 414 часа, в том числе:

МДК.03.01:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 36 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 28 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов.

МДК.03.02:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 120 часов, включая:
- обязательной аудиторной работы учебной нагрузки обучающихся – 102 часа;
- самостоятельной работы обучающихся – 18 часов;
- учебной практики – 108 часов;
- производственной практики – 144 часа;
- экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии

Код (согласно ФГОС СПО)	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиоальныхком петенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	Вт.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1-3.8	**МДК.03.01**.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**36**	**28**	**18**	**-**	**8**	**-**		
ПК 3.1-3.7	**МДК.03.02**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**120**	**102**	**70**	**-**	**18**	**-**		
	Учебная практика	**108**						**108**	
	Производственная практика	**144**							**144**
	Экзамен по модулю	**6**							
	Всего часов:	**414**	**130**	**88**	**-**	**26**		**108**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**36**
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	1
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.Технология Cook&Serve- технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовых холодных блюд	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Содержание**	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд.	2
	Практическое занятие №3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления кулинарных изделий, холодных закусок	2
	Практическое занятие №4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Самостоятельная работа. - подготовка презентации «Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд» - составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4

Тема 1.3 Организация контроля качества и безопасности при приготовлении и реализации сложных холодных блюд и закусок	**Содержание**	
	Контроль качества продовольственного сырья. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции.Санитарные требования к приготовлению холодных блюд. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для приготовления сложных холодных блюд и закусок.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №5.Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
	Практическое занятие №6. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд	2
Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	**Содержание**	**12**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок к отпуску на вынос.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №7.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2
	Практическое занятие №8Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в сыром виде. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2
	Практическое занятие №9Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном виде. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2
	Тематика самостоятельной работы: - 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; - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**108**
Тема 2.1. Организация производства	**Содержание**	
	Организация производственного процесса. Типы и виды обслуживания в системе питания и расчет с посетителями. Состав, структура помещений и требования к ним. Требованиям к рабочим местам.	2

	Производственный цикл цехов. Общие правила организации производства. Организация технологического процесса обработки овощей. Организация технологического процесса тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическая работа №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
	Практическая работа №2 Подбор инструментов холодного цеха для приготовления холодных блюд и закусок	2
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	**Содержание**	
	Товароведно-технологическая характеристика сырья. Виды, пищевая ценность и качество сырья. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок. Условия хранения сырья и продуктов. Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок.	1
	Производство продукции. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи горячих закусок.	2
	Производство холодных блюд и закусок. Значение и классификация холодных блюд и закусок. Инновационные технологии процессов приготовления и подготовки к реализации готовой продукции. Бутерброды. Гастрономические товары и консервы (порциями).	1
	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, требования к качеству и подача салатов и винегретов. Салаты из сырых овощей. Салаты из вареных овощей и винегреты.	1
	Салаты из рыбы и морепродуктов. Салаты из мяса и птицы. Салаты-коктейли: закусочные и десертные салаты.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №3.Составление таблиц выхода одной порции холодных блюд.	2
	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №2Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №3Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №4Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Контрольная работа №1	1
	Тематика самостоятельной работы: подготовить презентацию по теме: «Приготовление и подача салатов из рыбы и морепродукт ов»	4
Тема 2.3. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	**Содержание**	
	Сложные холодные закуски. Украшение сложных холодных блюд и закусок. Украшения из цитрусовых, косточковых и семечковых фруктов, экзотических плодов, овощей, яиц, масла сливочного, желе.	2
	Закуски сложного приготовления. Канапе, корзиночки, волованы с различными наполнителями. Салаты сложного приготовления. Технологический процесс приготовления холодных закусок из рыбы и мяса сложного приготовления	2
	Холодные блюда из рыбы, мяса и птицы сложного ассортимента. Фаршированные и заливные блюда из рыбы. Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Холодные блюда из мяса, птицы	2

	(дичи) и субпродуктов сложного приготовления	
	Отварные и заливные холодные блюда из нерыбного водного сырья сложного приготовления. Холодные блюда из мяса, птицы (дичи) и субпродуктов сложного приготовления	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №4. Составление таблиц выхода одной порции холодных блюд.	2
	Лабораторная работа №5Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых и вареных овощей Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №6Приготовление, оформление и отпуск салатов из рыбы и морепродуктов. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа№7Приготовление, оформление и отпуск салатов из мяса и птицы. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Лабораторная работа №8Приготовление, оформление и отпуск салатов-коктейлей. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Тематика самостоятельной работы: - подготовка компьютерных презентаций по темам раздела; - подготовка рефератов.	7
Тема 2.4. Холодные блюда и закуски лечебного питания	**Содержание**	
	Местное и общее воздействие пищи на организм. Механическое, химическое и термическое щажение. Характеристика диет.	2
	Технологический процесс приготовления диетических холодных блюди закусок. Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания.	2
	Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов, мясных продуктов лечебного питания.	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №5.Определение физиологических свойств диет	2
	Лабораторная работа №9 Приготовление, оформление и отпуск диетических холодных блюд и закусок. Органолептическая оценка качества готовой продукции.	6
	Тематика самостоятельной работы: подготовить презентацию по теме: «Бутерброды, салаты и закуски лечебного питания».	4
Тема 2.5. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	**Содержание**	
	Требования к раздаче холодных блюд и закусок. ХАССП на предприятиях общественного питания.	1
	Оценка качества полуфабрикатов. Контроль качества продукции. Органолептический (сенсорный) анализ контроля качества пищевых продуктов.	1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие №6.Составление актов органолептического анализа контроля качества пищевых продуктов.	4
	Тематика самостоятельной работы: подготовить сообщение на тему: «Методы контроля безопасности продуктов».	3
Промежуточная аттестация: комплексный дифференцированный зачёт МДК 02.01 и МДК 02.02		2

Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой 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. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок 7.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 8 .Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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). 9. 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. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	**108**
Производственная практика **Виды работ:** 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.	**144**

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	
Промежуточная аттестация: экзамен квалификационный	**6**
Всего:	**414**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей), так же доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- натуральные образцы.

Технические средства обучения:

- мультимедиа проектор;
- экран,
- персональный компьютер.

Оборудование лаборатории Учебная кухня ресторана:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;
- кухонная посуда;
- столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическуюнаправленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение

обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, 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 учёта,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности по профессии предшествует освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Технология кулинарного производства;

Лабораторно - практические занятия и учебная практика проводятся в учебной кухне ресторана, согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по МДК в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

промежуточный контроль: дифференцированный зачет, экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2020. – 206 с.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.1 - М.: Академия, 2020. – 112 с.

3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.2 - М.: Академия, 2020. – 160 с.

4. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.3- М.: Академия, 2020. – 128 с.

5. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» В 4 частях. Ч.4 М.: Академия, 2020. – 128 с.

6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. - М.: КноРус, 2019. – 198 с.

7. Вытовтов А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2019. – 230 с.

8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

9. Жадаев А.Ю. Новик И.Р. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 128 с.

10. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2020. – 128 с.

11. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник. - М.: Академия, 2018. – 256 с.

12. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. - М.: Академия, 2017. – 64 с.

13. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для СПО. – СПб.: Лань, 2021. – 308 с.

14. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для СПО. В 2-х ч. Ч. 2. - М.: Академия, 2017. – 240 с.

15. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия, 2017. – 320 с.

16. Маюрникова Л.А., Губаненко Г.А., Кокшаров А.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов. – СПб.: Лань, 2022. – 196 с.

17.Могильный М.П., Шленская Т.В., Левина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: учебник для вузов. - М.: ДеЛи плюс, 2017. – 412 с.

18.Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для СПО. - М.: Академия, 2021. – 240 с.

19.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: Академия, 2017. – 512 с.

20. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для СПО. ФГУ «ФИРО». - М.: Академия 2016. – 176 с.

Основные электронные издания:

1.Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. —6-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025. — 416 с.

2.Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 4-е изд. — М.:

Издательско'торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. — 496 с.

3. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112368 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

4.«Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / составители А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133423 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 2.).

5.Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.» (Чавыкина, Е. В. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / Е. В. Чавыкина. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/133093 (дата обращения: 20.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 141.).

Дополнительные источники

1.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

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

11.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1

12.Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015. – 544 с.

13.Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14.Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля Экзамен по модулю Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы.

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции	инструкций, регламентов	Дифференцированный зачёт

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:

Астафьева Юлия Павловна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ГОС СПО ЛНР по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в профессиональном обучении (в программах подготовки, переподготовки и повышения квалификации) и дополнительном профессиональном образовании по рабочей профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения программы профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является приобретение теоретических и практических знаний и умений с точки зрения возможности и целесообразности применения в общественном питании.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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 учётом 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.

иметь практический опыт:

– подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

– выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких

блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

– упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учётом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчётов с потребителями

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Профессиональный модуль реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 390 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающихся – 390 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 372 часа;

самостоятельной работы обучающихся – 18 часов;

учебной практики – 108 часа.

производственной практики – 144 часов;

промежуточная аттестация (экзамен по модулю) – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии

Код (согласно ФГОС СПО)	**Наименование результата обучения**
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.
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика, час.	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 4.1-4.5 ОК.01-07, ОК.09-11	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	36	30	20	-	6	-	-	
ПК 4.2-4.3 ОК.01-07, ОК.09-11	МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	96	84	58	-	12	-	-	
ПК 4.1-4.5 ОК.01-07, ОК.09-11	Учебная практика	108						108	
ПК 4.1-4.5 ОК.01-07, ОК.09-11	Производственная практика	144							144
	Промежуточная аттестация: (экзамен по модулю)	6							
	Всего часов:	**390**	**114**	**78**	**-**	**18**	**-**	**108**	**144**

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Наименование разделов, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Объем часов
1	**2**	3
МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		**40**
Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**4**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика технологического процесса приготовления сладких блюд, последовательность этапов.	1
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	1
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	1
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	1
Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание учебного материала**	**5**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	1
	Принципы производства и сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при производстве холодных и горячих сладких блюд и напитков.	1
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	1
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1
	Практические занятия	**20**
	Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2

	Практическое занятие №2. Изучение технологического оборудованиядля приготовления холодных десертов. Холодильные и низкотемпературные шкафы**.** Холодильные прилавки витрины. Льдогенераторы.	2
	Практическое занятие № 3. Изучение технологического оборудованиядля приготовления горячих десертов. Плиты электрические, индукционные. Пароконвектоматы, конвекционные печи	2
	Практическое занятие № 4. Изучение технологического оборудованиядля приготовления горячих десертов. Тестомесильные машины. Взбивальные машины.	2
	Практическое занятие № 5. Изучение технологического оборудования для приготовления холодных напитков. Соковыжималки. Сокоохладители. Коктейлевзбиватели	2
	Практическое занятие № 6. Изучение технологического оборудования для приготовления горячих напитков. Капучинаторы	2
	Практическое занятие № 7. Изучение производственного инвентаря, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2
	Практическое занятие № 8. Изучение производственного инвентаря, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	2
	Практическое занятие № 9. Решение задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Практическое занятие № 10. Решение задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
	Дифференцированный зачет по МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «Инновационные технологии при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов». Подготовить сообщение по теме «Инновационные технологии при приготовлении холодных и горячих напитков». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Новое оборудование для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков». Подготовить компьютерную презентацию на тему «Организация рабочего места повара для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков». Подготовить компьютерную презентацию на тему «Организация рабочего места повара для приготовления холодных и горячих напитков».	

	Подготовить сообщение по теме «Подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».	
МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		**96**
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		
Тема 1.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**7**
	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.	1
	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.	1
	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, кремов), мороженого.	1
	Холодные сладкие блюда и десерты в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству.	1
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, десертов. Способов подачи холодных сладких блюд, десертов.	1
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	1
	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).	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**14**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья для приготовления желированных сладких блюд (муссов, самбука, кремов), мороженого.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №1. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий	6

	безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	
	Лабораторная работа №2. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить сообщение по теме «История возникновения десертов». Подготовить сообщение «Новые тенденции в приготовлении холодных сладких блюд и десертов». Подготовить компьютерную презентацию на тему «Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд и десертов». Подготовить компьютерную презентацию по теме «Способы подачи сладких блюд и десертов зависимости от способа обслуживания».	
Тема 1.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	**Содержание учебного материала**	**6**
	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	1
	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).	1
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, (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.	1
	Горячие сладкие блюда и десерты в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству	1
	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).	1
	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.	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**15**

	Практические занятия	
	Практическое занятие №2. Расчет используемого сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	3
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №3. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте).	6
	Лабораторная работа №4. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т. ч. региональных. Оценка качества готовой продукции	6
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Тематика самостоятельной работы: Составить технологическую схему приготовления горячих сладких десертов. Подготовить сообщение «Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов». Подготовить сообщение (компьютерную презентацию) «Кулинарные предпочтения разных народов мира в приготовлении десертов». Подготовить компьютерную презентацию «Способы подачи горячих сладких блюд и десертов».	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	**Содержание учебного материала**	**6**
	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.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	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.	1
	Холодные напитки в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству	1
	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).	1
	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	1

	продуктов.	
	Лабораторные работы и практические занятия	**15**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №3. Расчет используемого сырья для приготовления свежеотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, лимонадов, смузи, компотов, холодных чаёв и кофе, коктейлей, морсов, кваса и т.д.	3
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №5. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
	Лабораторная работа №6. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	**Содержание учебного материала**	**6**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков. Организация работы бариста.	1
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1
	Горячие напитки в европейской подаче. Ассортимент, последовательность выполнения технологического процесса приготовления, варианты оформления, температурный режим хранения, температура подачи, требования к качеству	1
	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.	1
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	1
	Лабораторные работы и практические занятия	**14**
	Практические занятия	
	Практическое занятие №4. Расчет используемого сырья для приготовления напитков.	2
	Лабораторные работы	
	Лабораторная работа №7. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6

	Лабораторная работа №8. Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	6
	Дифференцированный зачет по МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	**1**
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Тематика самостоятельной работы: Подготовить компьютерную презентацию по теме «Варианты подачи холодных напитков в зависимости от способа обслуживания». Подготовить сообщение на тему «Современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента». Подготовить сообщение на тему «Актуальные направления в приготовлении горячих напитков». Подготовить сообщение на тему «Организация работы бариста». Подготовить компьютерную презентацию, видеоматериал на тему «Творческое оформление и эстетичная подача горячих напитков».	
Учебная практика **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.		**108**

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 рецептур 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.	
Производственная практика **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 холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, порционирования	**144**

(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. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**390**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

лаборатории Учебная кухня ресторана;

Подготовка по профессиональному модулю обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей), так же доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

– **Технические средства обучения**:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

– **Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

– комплект нормативно-технической документации;

– немеханическое оборудование;

– механическое оборудование;

– весоизмерительное оборудование;

– холодильное оборудование;

– тепловое оборудование;

– инвентарь и приспособления;

– кухонная посуда;

– столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание МДК профессионального модуля носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации, направление деятельности которой соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение общепрофессиональных дисциплин:

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.05 Основы калькуляции и учета,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
по профессии, должно предшествовать освоению данного модуля или изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в учебных кабинетах Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства;

Лабораторно – практические занятия и учебная практика проводятся в лаборатории Учебная кухня ресторана.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

– **текущий контроль:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

– **промежуточный контроль:** дифференцированный зачёт / экзамен (квалификационный).

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов: учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск: МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142657 (дата обращения: 05.03.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2020. – 496 с.

3. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник: для студентов учреждений СПО, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» / М.В. Епифанова. – М.: Академия, 2019. – 200с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 240 с.

5. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюковой. –М. :РУСАЙНС, 2020. – 238 с.

6. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и Л.П. Липатова; под ред. А.С. Ратушного. – М.: ИТК «Дашков и К°», 2021. – 336 с.

7. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки: учебное пособие: [16+] / И. А. Трубина. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2022. – 72 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701015 (дата обращения: 05.03.2025). – Библиогр. в кн. – Текст: электронный.

8. Широкова, Л. О. Методические указания по производственной практике (ПП05.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»): учебно-методическое пособие / Л. О. Широкова, Д. Р. Хайруллина. — Нижний Новгород: ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2017. — 44 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153193 (дата обращения: 05.03.2025). — Режим

доступа: для авториз. пользователей.

Электронные издания:

1. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.

2. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 304 с

Дополнительные источники:

9. ГОСТ 30389 2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.

10. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. –Введ. 2016-01-01. – М. :Стандартинформ, 2014. – 12 с.

11. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015-01-01. – М. :Стандартинформ, 2014. – 11 с.

12. 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. – 16 с.

13. 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. – 10 с.

14. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : РИПО, 2019. – 181 с.

15. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 336 с.

16. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции :учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – М. : ИЦ «Академия», 2019. – 176 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
знания: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК Зачёты по производственной практике и по каждому разделу профессионального модуля Экзамен по модулю Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
умения: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учётом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчётов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; – соответствие требованиям инструкций,	Решение ситуационных производственных задач Наблюдение и оценка на теоретических, практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике Оценка самостоятельной работы. Дифференцированный зачёт

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции	регламентов	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Золкина Татьяна Павловна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля является приобретение теоретических знаний и практических навыков.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

– 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, 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.

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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

– методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

– правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

– способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Профессиональный модуль реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общее количество часов по профессиональному модулю составляет 474 часа, в том числе:

1) обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 180 часов, из них:
   - лабораторных работ и практических занятий 98часов;
   - самостоятельной работы обучающихся – 38 часов;
2) учебной практики – 108 часов;
3) производственной практики – 180 часов;
4) экзамен по модулю – 6 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
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 УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа обучающихся		Учебная, часов	Производственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 5.1	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	28	18		8			
ПК 5.2-5.6	МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	114	80		30			
ПК 5.1-5.6	Учебная практика	108						108	
ПК 5.1-5.6	Производственная практика	180							180
	Промежуточная аттестация: (экзамен по модулю)	6							
	Всего	**474**	**142**	**86**		**38**		**108**	**180**

3.2. Содержание учебного материала обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**36**
МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		**36**

Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**3**
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Составление таблицы условий хранения полуфабрикатов и готовых изделий	
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**3**
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Практические занятия	**8**
	Практическое занятие № 1 Изучение правил безопасной эксплуатации производственного инвентаря. **Практическое занятие № 2** Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий. **Практическое занятие № 3** Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов. **Практическое занятие № 4** Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Подготовить сообщение на тему «Новые виды технологического оборудования» Составить тематический кроссворд Подготовить презентацию «Инвентарь и приспособления, используемые при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».	
Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	**Содержание учебного материала**	**4**
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки сырья и продуктов к использованию. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	
	Практические занятия	**10**

	Практическое занятие № 5 Методы определения качества входящего сырья для приготовления хлебобулочных изделий. **Практическое занятие № 6** Методы определения качества входящего сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. **Практическое занятие № 7** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных изделий. **Практическое занятие № 8** Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. **Практическое занятие № 9** Экспресс-метод определения качества входящего сырья	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составить словарь терминов из 10-12 наименований по теме Составить таблицу условий хранения основного и дополнительного сырья Подготовить сообщение (презентацию) на тему приборы для экспресс-оценки качества сырья Составить таблицу взаимозаменяемости сырья	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**144**
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**144**
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	**Содержание учебного материала**	**2**
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Подготовить презентацию на тему «Отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	
Тема 2.2 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание учебного материала**	**4**
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам Приготовление сиропов (для пропитки, 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. 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. 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. 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	
	Практические занятия и лабораторные работы	**4**
	Практическое занятие № 3 Расчет рецептур для приготовления отделочных полуфабрикатов. **Практическое занятие № 4** Составление технологических схем приготовления сиропов, помады, карамели и желе	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составить таблицу соответствия температуры и влажности карамели Составить технологические схемы приготовления сиропов и полуфабрикатов на их основе Подготовить презентацию на тему «Украшения из карамели» Составить таблицу дефектов полуфабрикатов на основе сиропов, причин их появления, способов устранения	
Тема 2.3 Приготовление глазури	**Содержание учебного материала**	**2**
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	
	Практические занятия и лабораторные работы	**8**
	Практическое занятие № 5 Изготовление трафаретов для рисунков шоколадом, глазурью	**2**
	Лабораторная работа № 1 Приготовление различных видов глазури	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Подготовить презентацию на тему «Украшения из глазури и шоколада» Составить технологическую схему приготовления глазури	
Тема 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание учебного материала**	**4**
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**10**

	Практическое занятие № 6 Расчет используемого сырья для приготовления кремов. **Практическое занятие № 7** Составление технологических схем приготовления различных видов кремов	**2** **2**
	Лабораторная работа № 2 Приготовление различных видов кремов	**6**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий». Составить технологические схемы приготовления различных видов кремов	**2**
Тема 2.5 Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание учебного материала** Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию «Украшения из мастики»	**1**
Тема 2.6 Приготовление посыпок и крошки	**Содержание учебного материала** Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления	**1**
	Лабораторные работы **Лабораторная работа № 3** Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**6**
Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала** Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения	**2**
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщение на тему «Значение изделий пониженной калорийности в питании».	**1**
Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	**Содержание учебного материала** Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	**2**
	Практические занятия и лабораторные работы	**2**

	Практическое занятие № 8 Расчет сырья для приготовления фаршей	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Составить технологические схемы приготовления фаршей	
Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**3**
	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 теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Самостоятельная работа обучающихся	**1**
	Составить технологические схемы приготовления дрожжевого теста безопарным и опарным способом	
Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	**Содержание учебного материала**	**2**
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**14**
	Практическое занятие № 9 Расчет используемого сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	**2**
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа № 4 Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста **Лабораторная работа № 5** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	**4**
	Составить технологические схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с методом приготовления и типом теста; Составить тематический кроссворд. Составить таблицу дефектов хлебобулочных изделий и хлеба, причин их появления, способов устранения Подготовить сообщение на тему «Значение хлебобулочных изделий в питании человека»	
Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**	**4**
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. 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	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Составить словарь терминов из 10-12 наименований по теме «Мучные кондитерские изделия» Подготовить сообщение на тему «Сырье для кондитерского производства»	
Тема 2.12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	**Содержание учебного материала**	**4**
	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия и лабораторные работы	**8**
	Практическое занятие № 10 Расчет используемого сырья для приготовления мучных кондитерских изделий	**2**
	Лабораторные работы	**6**
	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
	Самостоятельная работа обучающихся	**6**
	Составить технологическую последовательность приготовления разных видов пресного теста Составить технологическую схему приготовления пряничного теста Сделать сравнительную характеристику способов приготовления бисквитного теста Подготовить сообщение на тему «Изделия из пресного теста». Заполнить таблицу недостатков бездрожжевого теста: бисквитного, заварного Составить технологическую схему приготовления заварного теста	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	**Содержание учебного материала**	**5**
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные	

	(прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных	
	Практические занятия и лабораторные работы	**14**
	Практическое занятие № 11 Расчет используемого сырья для приготовления пирожных	**2**
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление бисквитных и песочных пирожных **Лабораторная работа № 8** Приготовление и оформление слоеных и заварных пирожных	
	Самостоятельная работа обучающихся	**2**
	Подготовить презентацию «Приготовление отечественных классических пирожных». Составить тематический кроссворд	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	**Содержание учебного материала**	**5**
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. 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. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	

	Практические занятия	**14**
	Практическое занятие № 12 Расчет используемого сырья для приготовления тортов различного ассортимента	**2**
	Лабораторные работы	**12**
	Лабораторная работа № 9 Приготовление классических тортов из различных полуфабрикатов. **Лабораторная работа № 10** Приготовление бисквитных тортов с различными отделочными полуфабрикатами	
	Самостоятельная работа обучающихся	**3**
	Выполнить шаблоны (трафареты) для нанесения посыпок, рисунков на торты. Подготовить сообщения, доклады, презентации: «Новые технологии в оформлении кондитерских изделий», «Использование тематических композиций в оформлении тортов», «Выполнение надписей на торте в различных стилях»; Составить таблицу характеристик различных видов тортов	
	Дифференцированный зачет по МДК 05.01 и МДК 05.02	**2**
Учебная практика **Виды работ:** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного сиропа. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 8. Приготовление кремов: белково-заварного, сливочного основного и производных: орехового, шоколадного. Крем «Новый». Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Приготовление заварных кремов. Способы украшений из крема. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 9. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с		**108**

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 10. Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «Звездочка», «Ромашка». Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочней с творогом.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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 11. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: рулета «Экстра», рулета фруктового, полуфабрикатов для пирожных и тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 12. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката для пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 13. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного, пресного слоеного и из воздушного теста: пряников «Детских», «Медовых», коржиков молочных, медовых, сахарных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 14. Приготовление бисквитных и песочных пирожных: бисквитных нарезных, «Буше», песочных нарезных, «Корзиночек». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 15. Приготовление слоеных и воздушных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 16. Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Бисквитно-кремового», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового», «Ленинградского». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления 17. Приготовление слоеных тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	

Производственная практика **Виды работ:** – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. 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 Подготовка сырья к производству. – Приготовление сиропа для пропитывания, инвертного. Приготовление помады основной, молочной, шоколадной. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление глазурей, мастики, желе. Приготовление посыпок. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление кремов: белково-заварного, сливочного основного и производных: орехового, шоколадного. Крем «Новый». Способы украшений из крема. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Приготовление заварных кремов. Способы украшений из крема. Приготовление украшений из шоколада, темперирование шоколада. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление песочного теста и печенья песочного нарезного, печенья круглого, печенья «Звездочка», «Ромашка». Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него: пирожков сдобных, ватрушек с творогом; печенья сдобного ванильного, сочней с творогом.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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: рулета «Экстра», рулета фруктового, полуфабрикатов для пирожных и тортов. 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	**180**

санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста: профитролей, кольца воздушного, полуфабриката для пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного и из воздушного теста: пряников «Детских», «Медовых», коржиков молочных, медовых, сахарных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление бисквитных пирожных: бисквитных нарезных, «Буше». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление песочных пирожных: нарезных, «Корзиночек». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление слоеных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление воздушных пирожных. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремового», «Сказка», «Сливочно-фруктового», «Орехового». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Ленинградского», «Пешт», «Ландыш». 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления – Приготовление слоеных и медовых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. – Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. 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. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	**6**
Всего часов:	**474**

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие

- учебного кабинета Технологии кондитерского производства
- мастерской Учебный кондитерский цех

Подготовка внеаудиторной работы обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кондитерского производства

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- комплект нормативно-технической документации;
- калькуляторы для расчетов.
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийныйпроигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование мастерскойУчебный кондитерский цех»

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- подовая печь (для пиццы);
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф шоковой заморозки;
- льдогенератор;
- фризер;
- тестораскаточная машина (настольная);
- планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный);
- тестомесильная машина (настольная);
- миксер (погружной);
- мясорубка;
- куттер или процессор кухонный;
- соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- пресс для пиццы;
- лампа для карамели;
- аппарат для темперирования шоколада;
- газовая горелка (для карамелизации);
- термометр инфрокрасный;
- 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.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение профессионального модуля предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кондитерского производства.

Лабораторно–практические занятия проводятся мастерской Учебный кондитерский цех согласно ФГОС СПО.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по модулю в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов**:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета по МДК и практикам и в форме экзамена по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова. – 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Образовательно-издательский

центр «Академия», 2023. – 320 с., [16]с. цв.вкл.

2. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва :КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2019. — 351 с. - ISBN 978-985-503-908-3. - Текст : электронный.

2. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис – 14-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 336 с.

3. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учеб. пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская - Минск : РИПО, 2016. - 343 с. - ISBN 978-985-503-562-7. - Текст : электронный.

4. Сидоренко, Г. А. Технологические расчеты при производстве хлебобулочных изделий : учебное пособие / Сидоренко Г. А. - Оренбург : ОГУ, 2017. - ISBN 978-5-7410-1982-5. - Текст : электронный

Интернет-ресурсы

1. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» https://www.breadbranch.com/magazine/archive.html.

2. Журнал «Кондитерские изделия. Технологии» http://www.candytech.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
Умения: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий;	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов по учебной и

ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	соответствие требованиям инструкций, регламентов	производственной практикам

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

ПМ.06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Золкина Татьяна Павловна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) является вариативной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована приреализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью изучения профессионального модуля ПМ.06Овладение профессиональными навыками по профессии "кулинар мучных изделий"является приобретение теоретических знаний и практических навыков.

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

– изготовлении кулинарных мучных изделий;

– приготовлении опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой;

– ведении процесса приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий;

– определении органолептически готовности теста;

– формовании мучных кулинарных изделий;

– ведении процесса приготовления мучных кулинарных изделий всех видов;

– определения готовности мучных кулинарных изделий.

уметь:

– определять готовность полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий;

– готовить опару, начинки, фарш вручную и на машинах, в соответствии с установленной рецептурой;

– вести процесс приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий;

– выполнять органолептическую оценку готовности теста;

– формовать мучные кулинарные изделия;

– готовить фарши;

– вести процесс приготовления мучных кулинарных изделий всех видов;

– определять готовность мучных кулинарных изделий.

знать:

– рецептуры теста и начинок;

– требования, предъявляемые к качеству сырья, нормы расхода сырья;

– технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий;

– устройство технологического оборудования, используемого для приготовления мучных кулинарных изделий;

требования, предъявляемые к качеству готовой продукции.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Кол-во часов	Обоснование включения в программу
1	ПК 6.1 Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Знать: -технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий; - устройство технологического оборудования, используемого для приготовления мучных кулинарных изделий **Уметь:** вести процесс приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий; -вести процесс приготовления мучных кулинарных изделий всех видов;	**Тема 1.1** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	3	требование работодателя
2			**Тема 1.2** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	5	требование работодателя
3	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	**Знать:** - рецептуры теста и начинок; - требования, предъявляемые к качеству сырья, нормы расхода сырья; - требования, предъявляемые к качеству готовой продукции. **Уметь:** -определять готовность полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий; -готовить опару, начинки, фарш вручную и на машинах, в соответствии с установленной рецептурой; - -выполнять органолептическую оценку готовности теста; -формовать мучные кулинарные изделия; готовить фарши; -определять готовность мучных кулинарных изделий	**Тема 2.1** Приготовление начинок и фаршей для мучных изделий	2	требование работодателя
4			**Тема 2.2** Приготовление мучных блюд	19	требование работодателя
5			**Тема 2.3** Приготовление мучных кулинарных изделий	16	требование работодателя
6			**Тема 2.4** Приготовление мучных гарниров	13	требование работодателя

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Общее количество часов по профессиональному модулю составляет 240 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 74 часов, из них лабораторных работ и практических занятий – 52 часа;

– самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;

– учебной практики – 72 часов;

– производственной практики – 72 часа

– экзамен по модулю – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения рабочей программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии.

Код	Наименование результата обучения
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Профессиональные компетенции	
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональныхкомпетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа обучающихся		учебная, часов	производ-ственная, часов
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
ПК 6.1-6.2	МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	90	74	52		16			
ПК 6.1-6.2	Учебная практика	72						72	
ПК 6.1-6.2	Производственная практика	72							72
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю		6							
Всего		**240**	**74**	**52**		**16**		**72**	**72**

3.2. Содержание учебного материала обучения по профессиональному модулю

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
МДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		9
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала	3
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кулинарных изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий	
Тема 1.2 Организация и техническое	Содержание учебного материала	3
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кулинарного цеха при приготовлении мучных кулинарных	

оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	изделий. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кулинарных изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие № 1 Изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления мучных кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составление таблицы условий хранения полуфабрикатов и готовых мучных кулинарных изделий	
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента		57
Тема 2.1 Приготовление начинок и фаршей для мучных изделий	Содержание учебного материала	2
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении мучных изделий. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Способы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составить технологические схемы приготовления фаршей	
Тема 2.2 Приготовление мучных блюд	Содержание учебного материала	4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных блюд. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление пельменей. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление вареников. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление оладий. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блинчиков. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блинов. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 2 Расчет рецептур для приготовления мучных блюд	
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 1	

	Приготовление вареных мучных блюд: пельмени, вареники. Лабораторная работа № 2 Приготовление жареных мучных блюд: оладьи, блины, блинчики	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Подготовить сообщение на тему «Значение в питании человека мучных блюд». Подготовить презентацию на тему «Способы подачи мучных блюд»	
Тема 2.3 Приготовление мучных кулинарных изделий	Содержание учебного материала	5
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных кулинарных блюд. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление пончиков. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление пирожков жареных во фритюре. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление чебуреков. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление пирожков духовых. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление ватрушек. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление расстегаев. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кулебяк. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 3 Расчет рецептур для приготовления мучных кулинарных изделий. Практическое занятие № 4 Составление технологических схем приготовления мучных кулинарных изделий	
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кулинарных изделий	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Подготовить сообщение на тему «Мучные кулинарные изделия в разных странах» Подготовить презентацию на тему «Способы подачи мучных кулинарных изделий»	
Тема 2.4 Приготовление мучных гарниров	Содержание учебного материала	4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании мучных гарниров. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Приготовление лапши домашней. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	

	Приготовление клёцков. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление корзиночек. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление волованов. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие № 5 Расчет рецептур для приготовления мучных гарниров	
	Лабораторные работы	12
	Лабораторная работа № 4 Приготовление мучных гарниров	
	Самостоятельная работа обучающихся	4
	Составить словарь терминов на тему «Мучные изделия» Подготовить презентацию на тему «Способы подачи мучных гарниров»	
	Дифференцированный зачет по МДК 06	1
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кулинарных изделий. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 6. Выбор и применение методов приготовлениямучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. 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. 8. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления. Заправка фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 9. Приготовление пельменей. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление пельменей и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 10. Приготовление вареников. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление вареников и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском,		72

упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 11. Приготовление оладий. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление оладий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 12. Приготовление блинчиков. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление блинчиков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 13. Приготовление блинов. Приготовление теста. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление блинов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 14. Приготовление пончиков. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. Творческое оформление пончиков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 15. Приготовление пирожков жареных во фритюре. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление пирожков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции .Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 16. Приготовление чебуреков. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление чебуреков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 17. Приготовление пирожков духовых. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление пирожков и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 18. Приготовление ватрушек. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление ватрушек и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 19. Приготовление расстегаев. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление расстегаев и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 20. Приготовление кулебяк. Замес теста. Обминка. Формование заготовок. Расстойка. Режимы приготовления. Определение готовности. Творческое оформление ватрушек и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 21. Приготовление лапши домашней. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед	

отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 22. Приготовление клёцков. Замес теста. Формование. Режимы варки. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 23. Приготовление корзиночек. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 24. Приготовление волованов. Замес теста. Формование. Режимы выпекания. Определение готовности. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения. 25. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий. 26. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 27. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пельменей разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пельменей, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пельменей на вынос и для транспортирования. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению вареников разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых вареников, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых вареников на вынос и для транспортирования. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению оладий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых оладий, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых оладий на вынос и для транспортирования. 7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блинчиков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блинчиков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блинчиков на вынос и для транспортирования. 8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блинов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых блинов, порционирования (комплектования), сервировки и	72

творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых блинов на вынос и для транспортирования. 9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пончиков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пончиков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пончиков на вынос и для транспортирования. 10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожков жареных во фритюре разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожков на вынос и для транспортирования. 11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению чебуреков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых чебуреков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых чебуреков на вынос и для транспортирования. 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожков духовых разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых пирожков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожков на вынос и для транспортирования. 13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению ватрушек разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых ватрушек, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых ватрушек на вынос и для транспортирования. 14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению расстегаев разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых расстегаев, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых расстегаев на вынос и для транспортирования. 15. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулебяк разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых кулебяк, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых кулебяк на вынос и для транспортирования. 16. Выполнение задания (заказа) по приготовлению лапши домашней разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовой лапши, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой лапши на вынос и для транспортирования. 17. Выполнение задания (заказа) по приготовлению клёцков разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых клёцков, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовывх клёцков на вынос и для транспортирования. 18. Выполнение задания (заказа) по приготовлению корзиночек разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых корзиночек, порционирования (комплектования), сервировки и	

творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых корзиночек на вынос и для транспортирования. 19. Выполнение задания (заказа) по приготовлению волованов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кулинарного цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых волованов, порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых волованов на вынос и для транспортирования. 20. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 21. 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.). 22. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю	6
Всего часов:	240

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие
учебного кабинета Технологии кулинарного производства
мастерской Учебная кухня ресторана

Подготовка внеаудиторной работы обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета **Технологии кулинарного производства**

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической документации.
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- комплект нормативно-технической документации;
- калькуляторы для расчетов.
- комплект бланков учетной документации (по учету и расчетам заработной платы);

технические средства обучения:

- компьютер;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель;
- макеты оборудования;
- натуральные образцы.

Оборудование мастерской Учебной кухни ресторана

- весы настольные электронные;
- конвекционная печь;
- микроволновая печь;
- подовая печь;
- 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 или процессор кухонный;
- термометр инфракрасный;
- термометр со щупом;
- 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.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации, так и в организациях, соответствующих профилю профессионального модуля.

Преподавание МДК профессионального модуля носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение профессионального модуля предусматривает прохождение обучающимися учебной и производственной практик в стенах образовательной организации и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки профессионального модуля.

Изучение профессионального модуля предшествует освоению общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете Технологии кулинарного производства.

Лабораторно–практические занятия проводятся мастерской Учебной кухне ресторана согласно ФГОС СПО.

Контроль освоения профессионального модуля осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по модулю в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов**:** опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий.

Промежуточная аттестация осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета по МДК и практикам и в форме экзамена по модулю.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники

3. Шитякова Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т. Ю. Шитякова, Т.А. Качурина, Т.А. Сопачева. М. : Издательский центр «Академия», 2016. 176 с., [16] с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-1586-9.

4. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / С. И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 570 с., [32] л. ил. : ил. ISBN 978-985-503-827-7.

Дополнительная литература

1. Ратушный А.С. Библиотека кулинара. Мучные кулинарные и кондитерские изделия / А.С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова, С. С. Аминов М. : Дашков и К,

2018 ISBN 978-5-394-03349-0
2. Васюкова А. Т. Справочник повара: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 496 с. – ISBN 978-5-394-01714-8.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценивания	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – 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	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических / лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе
Умения: – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, формование, тепловую обработку (варка, жарка, выпекание), мучных кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; –выполнения заданий квалификационного экзамена по профессиональному модулю; оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	**Вид практики**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП. 01	Учебная практика		1	72
УП. 02	Учебная практика		2	108
УП. 03	Учебная практика		2	108
УП. 04	Учебная практика		3	108
УП. 05	Учебная практика		4	108
УП. 06	Учебная практика		3	72
	Всего УП	X	X	576

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.01.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

УП.02.01 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.03.01 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

УП.04.01 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

УП.05.01 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

УП.06.01 ПМ 06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной практики разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии практической подготовки, протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Программа согласована:
Старший мастер _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Рыбальченко Оксана Николаевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦК _____

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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 холодных и 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 разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМн.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

МДКн 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	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.
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.
ПКн.6.1	Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПКн.6.2	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

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

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

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

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

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

– освоение профессии кулинар мучных изделий.

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

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

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных

разнообразного ассортимента	сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Освоение профессии Кулинар мучных изделий	ведении процесса приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий; ведении процесса приготовления мучных кулинарных изделий всех видов; определении органолептически готовности теста; изготовлении кулинарных мучных изделий; приготовлении опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; формовании мучных кулинарных изделий; определения готовности мучных кулинарных изделий.

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

Код ПМ /УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМн 06 УПн. 01	ПКн 6.1. Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья;	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий

	соответствии с инструкциями и регламентами	технологию изготовления кулинарных мучных изделий; устройство обслуживаемого оборудования. **Уметь:** готовить опары, начинки, фарши вручную и на машинах, различные виды теста в соответствии с установленной рецептурой; осуществлять обжарку фарша; производить замес, вымешивание, проминку, сдабривание и раскатку теста до определенной толщины; органолептически определять готовность теста к разделке и выпечке **Владеть навыками:** подготовки рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья и полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами			
ПМн. 06 УПн. 01	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий **Уметь:** придавать установленную форму мучным кулинарным изделиям; осуществлять посадку тестовых заготовок в печь; вести процесс выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; регулировать температуру выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов; определять момента	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	6	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий
			Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	6	
			Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	6	
			Тема 5. Приготовление пончиков.	6	
			Тема 6. Приготовление пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	6	

		окончания выпечки мучных кулинарных изделий. **Владеть навыками:** изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 7. Приготовление чебуреков.	6	
			Тема 8. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.	6	
			Тема 9. Приготовление расстегаев и кулебяк.	6	
			Тема 10. Приготовление лапши домашней и клёцков.	6	
			Тема 11. Приготовление корзиночек и волованов.	6	
			Тема 12. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	6	
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 часа					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код ПМ /УП	Объем, ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 01 УП. 01	72	рассредоточено	1/2	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 02 УП. 02	108	рассредоточено	2/4	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 03 УП. 03	108	рассредоточено	2/4	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 04 УП. 04	108	рассредоточено	3/5	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 05 УП. 05	108	рассредоточено	3/6	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ. 06 УП. 06	72	рассредоточено	3/6	Комплексный дифференцированный зачет
Всего УП	576	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/ разделу	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		258/108			**72**
ПК 1.1 ПК 1.2	**Раздел 1.** МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 2. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 3. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	6
ПК 1.3 ПК 1.4	**Раздел 2.** МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	1. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). 2. Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	Тема 2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6
			1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 2. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из них. 4. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него, упаковывать его на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	6
			1. Размораживать нерыбное водное сырье, полуфабрикаты промышленного производства.	Тема 4. Обработка нерыбного водного	6

			2. Обрабатывать различными методами нерыбное водное сырье. 3. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранить нерыбное водное сырье и полуфабрикаты из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	сырья, приготовление полуфабрикатов.	
			1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. 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. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 5. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	6
			1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки). 4. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 5. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	Тема 6. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	6

			8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 2. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 3. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 7. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	6
			1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6
			1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	6
			1. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	Тема 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	6

			5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	6
			1. Готовить полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. 2. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 12. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6
УП 02.01. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		474/180			108
ПК 2.1	Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	6
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Раздел 2 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	144	1. 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.	Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	6

ПК 2.7 ПК 2.8	блюд, кулинарных изделий, закусок		2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	6

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

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

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

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

			посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом.	Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	6

			6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе	6

			закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в том числе региональных	6
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации	6

			2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования.	Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	6

			9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
УП 03.01. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		414/ 156			108
ПК 3.1	Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	6
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию.	Тема 3 Приготовление салатов из свежих	6

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

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

			7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	Тема 9. Приготовление бутербродов	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного	Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических	6

			использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола»	
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов	Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими	Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	6

			требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.	Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного	Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	6

			водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса,	Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	6

			подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.	Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	6
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом	Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	6

			требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд		
УП 04.01. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		390/132			108
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	36	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	6
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	96	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа	Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе)	6
				Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов)	6
				Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема)	6
				Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого)	6
				Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального	6

			питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья,	ассортимента. Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской) Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков) Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте) Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису) Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты) Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного	 6 6 6 6 6 6

			продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в 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	ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)	
				Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)	6
				Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)	6
				Тема 16. Горячие напитки с вином.	6
				Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.	6
				Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill	6
УП 05.01. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		474/180			108
ПК 5.1	Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	6
ПК 5.2 ПК 5.3	Раздел 2. МДК 05.01. Процессы	144	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	6

ПК5.4 ПК 5.5	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 3. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 7. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 9. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 10. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 12. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),		

			стандартами чистоты. 15. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики. 6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	6
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	6

			посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 5. Приготовление белковых кремов	6
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 6. Приготовление сливочного основного	6

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	крема и его производных	
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов.	Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	6

			8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с	Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	6

			учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из	Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	6

			дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	6

			безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий	6

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	регионального ассортимента	

			посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	6

			12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских	Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6

			изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	6

			5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 15. Приготовление мучных кондитерских	6

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,	изделий из заварного теста	

			посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование	Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	6

			(комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с	Тема 17. Приготовление песочных пирожных и тортов	6

			учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед	Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	6

			отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		240/90			72
ПК 6.1 ПК 6.2	МДК 06.01Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	90	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6

			труда), стандартами чистоты.		
			1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	6
			1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. 4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	6
			1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. 4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 5. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	6
			1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. 2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 7. Приготовление пончиков.	6
				Тема 8. Приготовление пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	6
				Тема 8. Приготовление чебуреков.	6
				Тема 9. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.	6
				Тема 10. Приготовление расстегаев и кулебяк.	6
			1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи.	Тема 11. Приготовление лапши домашней и клёцков.	6
				Тема 12. Приготовление	6

			5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	корзиночек и волованов.	
			1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 3. 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	Тема 12. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	6

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		6
Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Оценка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	6
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66
Тема 2. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1. Обработка, нарезка, формовка овощей, плодов и грибов вручную и механическим способом. 2. Овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
Тема 3. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	1. Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 2. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 4. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 5. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 4. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Размораживание нерыбного водного сырья, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка нерыбного водного сырья различными методами 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранение нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка его на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 5. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	1. Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	12

	4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов 5. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования.	
Тема 7. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Размораживание, обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Измельчение пряностей и приправ 3. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 5. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 8. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 10. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	1. Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 11. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Тема 12. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1. Приготовление полуфабрикатов котлетной массы и полуфабрикатов из птицы. 2. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 01.01 и ПП 01.01		
УП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108

Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6
Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии 2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их хранения до момента использования. 3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами	
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		102
Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. 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. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 4. Приготовление, подготовка к	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6

реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов-пюре, молочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание супов-пюре, молочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых супов-пюре, молочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости супов-пюре, молочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 6. Приготовление, подготовка к реализации холодных, диетических, вегетарианских, сладких, супов, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных, диетических, вегетарианских сладких супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое	6

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

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

	7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с	6

водного сырья, в том числе региональных	учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов.	6

	8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 02.01 и ПП 02.01		-
УП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного		6

ассортимента		
Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. 5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		102
Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	6
Тема 3 Приготовление салатов из свежих овощей	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	6

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

	мяса и птицы.	
Тема 7. Приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.	6
Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	6
Тема 9. Приготовление бутербродов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности	6

	пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	
Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола»	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	6
Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов	6
Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности	6

	готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.	
Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.	6
Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	6
Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	6

	5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	
Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	6
Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.	6
Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,	6

	инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 03.01 и ПП 03.01		
УП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		6
Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	1. Оценка качества, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	6
Раздел 2. МДК 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		102
Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе)	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6
Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов)		6
Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема)		6
Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого)		6
Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального ассортимента.		6
Тема 7. Приготовление горячих		6

сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской)	8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) 21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты 22. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами,	
Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков)		6
Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте)		6
Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису)		6
Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента		6
Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты)		6
Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)		6
Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)		6
Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)		6
Тема 16. Горячие напитки с вином.		6
Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.		6

Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill	стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		
УП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		108
Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	6
Раздел 2. МДК 05.01. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		102
Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. 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. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с	6

	учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. 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). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики. 6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6
Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого	6

	сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 5. Приготовление белковых кремов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6
Тема 6. Приготовление сливочного основного крема и его производных	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	6

	особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6
Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований	6

	рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	6

	4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения	6

	безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий регионального ассортимента	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	6

	производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6

	6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на	6

	вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных	6

	полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом	6

	соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6

	11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 17. Приготовление песочных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов.	6

	14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в	6

	соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		
УП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		72
Раздел 1. МДК 06.01Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		72
Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. 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.	6
Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 5. Приготовление пончиков.	1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката.	6

Тема 6. Приготовление пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 7. Приготовление чебуреков.		6
Тема 8. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.		6
Тема 9. Приготовление расстегаев и кулебяк.		6
Тема 10. Приготовление лапши домашней и клёцков.	1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	6
Тема 11. Приготовление корзиночек и волованов.		6
Тема 12. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 3. 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	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 06.01 и ПП 06.01		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Перечень помещений для проведения учебной практики;

Лаборатории:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»;

Лаборатория «Учебный кондитерский цех».

Зоны по видам работ:

Зона под вид работ Учебная пекарня;

Зона под вид работ Горячий цех;

Зона под вид работ Холодный цех;

Зона под вид работ Кондитерский цех;

Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;

Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

Зона под вид работ Технология кулинарного производства

Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Зона под вид работ Поварское дело.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение учебной практики отражено в приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и электронные издания

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

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

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

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

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2025. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

7. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2025. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях, зонах под виды работ ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ».

Сроки проведения учебной практики установлены согласно разработанной ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится путем чередования с теоретическими занятиями по дням в тесной связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП 01	ПК 1.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
УП 02	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
УП 03	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	

		птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
УП 04	ПК 4.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
УП 05	ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
УП 06	ПКн.6.1	Подготавливает рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПКн.6.2	Осуществляет приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	
УП 01-УП 06	ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
УП 01-УП 06	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
УП 01-УП 06	ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
УП 01-УП 06	ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
УП 01-УП 06	ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.01.01 ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПП.02.01 ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03.01 ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.04.01 ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПП.05.01 ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПП.06.01 ПМ 06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной практики разработана

на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии практической подготовки, протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

Программа согласована:
Старший мастер _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Рыбальченко Оксана Николаевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа утверждена на 20___/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «___» _____ 20__ г.
Председатель ЦК _____

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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 холодных и 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 разнообразного ассортимента

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМн.06 Освоение профессии Кулинар мучных изделий

МДКн 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	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.

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.
ПКн.6.1	Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПКн.6.2	Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности:

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

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

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

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

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

– освоение профессии кулинар мучных изделий.

1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

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

Наименование вида деятельности	Практический опыт
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

изделий разнообразного ассортимента	хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос; приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранении, отпуске бульонов, отваров; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;

	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранения, отпуска, упаковки на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
Освоение профессии Кулинар мучных изделий	ведении процесса приготовления различных видов теста для мучных кулинарных изделий; ведении процесса приготовления мучных кулинарных изделий всех видов; определении органолептически готовности теста; изготовлении кулинарных мучных изделий; приготовлении опары, начинок, фарша вручную и на машинах, различных видов теста в соответствии с установленной рецептурой; формовании мучных кулинарных изделий; определения готовности мучных кулинарных изделий.

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

Код ПМ /УП	Код ПК/ дополнительные (ПК*, ПКц)	Дополнительные знания, умения, навыки	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПМн. 06 ППн. 01	ПКн. 6.1. Подготавливать рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; сорта муки; требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции, нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий; устройство обслуживаемого оборудования. **Уметь:** готовить опары, начинки, фарши вручную и на машинах, различные виды теста в соответствии с установленной рецептурой; осуществлять обжарку фарша; производить замес, вымешивание, проминку, сдабривание и раскатку теста до определенной толщины; органолептически определять готовность теста к разделке и выпечке **Владеть навыками:** подготовки рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья и полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	7	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий
ПМн. 06 ППн. 01	ПК 6.2. Осуществлять приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	**Знать:** рецептуру приготовления теста и начинок; нормы расхода сырья; технологию изготовления кулинарных мучных изделий **Уметь:** придавать установленную форму	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	7	По запросам работодателей для углубленного изучения и освоения навыков работы по профессии кулинар мучных изделий
			Тема 3. Приготовление	7	

		мучным кулинарным изделиям; осуществлять посадку тестовых заготовок в печь; вести процесс выпечки или обжарки мучных изделий в печах различных систем; регулировать температуру выпечки и обжарки по показаниям контрольно-измерительных приборов; определять момента окончания выпечки мучных кулинарных изделий. **Владеть навыками:** изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	пельменей и вареников		
			Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	7	
			Тема 5. Приготовление пончиков, пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	8	
			Тема 6. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.	7	
			Тема 7. Приготовление расстегаев и кулебяк.	7	
			Тема 8. Приготовление лапши домашней и клёцков.	7	
			Тема 9. Приготовление корзиночек и волованов.	7	
			Тема 10. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	8	
Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П – 72 часа					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПМ /ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПМ. 01 ПП. 01	72	концентрированно	1	Комплексный дифференцированный зачет
ПМ.02 ПП. 02	180	концентрированно	1	Дифференцированный зачет
ПМ. 03 ПП. 03	144	концентрированно	2	Дифференцированный зачет
ПМ. 04 ПП. 04	144	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
ПМ. 05 ПП. 05	180	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
ПМ. 06 ПП. 06	72	концентрированно	4	Дифференцированный зачет
Всего ПП	792	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Объем часов по ПМ/ разделу	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		258/108			**72**
ПК 1.1 ПК 1.2	**Раздел 1.** МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	7
ПК 1.3 ПК 1.4	**Раздел 2.** МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72	1. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 2. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из них. 4. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения, удалять излишнюю горечь. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него, упаковывать его на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 3. Обработка, нарезка, формовка, подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	7
			1. Размораживать нерыбное водное сырье, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами нерыбное водное сырье. 3. Готовить полуфабрикаты из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания.	Тема 3. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.	7

			4. Хранить нерыбное водное сырье и полуфабрикаты из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 6. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 7. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства. 2. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 3. Готовить полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки). 4. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 5. Хранить обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 8. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 3. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	7
			1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 2. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 3. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 5. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 6. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 5. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	8
			1. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из	Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	7

			него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
			1. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранить обработанную мясо, мясные продукты и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	7
			1. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	7
			1. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранить обработанную домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	7
			1. Готовить полуфабрикаты из котлетной массы из птицы. 2. Хранить полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 4. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. 5. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления	Тема 10. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6

			полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
Комплексный дифференцированный зачет по УП 01.01. и ПП 01.01					**2**
ПП 02.01. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		474/180			180
ПК 2.1	Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 2. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	7
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	1. 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. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	7
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов	14

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

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

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

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

			7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов обозначениям в накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из муки. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из муки. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из муки на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 11. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из муки, в том числе региональных.	7
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация	Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	14

			технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	15
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных	14

			5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара		
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе региональных	15
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным	Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в	14

			продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	том числе региональных	
			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	14

			1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	6
Комплексный дифференцированный зачет по УП 02.01. и ПП 02.01					2
ПП 03.01. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		414/ 156			144
ПК 3.1	Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	36	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.	Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	7

			5. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями		
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	120	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	Тема 3 Приготовление салатов из свежих овощей	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования.	Тема 4 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	7

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

			безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из мяса и птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из мяса и птицы.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.	Тема 7. Приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и	Тема 9. Приготовление	7

			дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	бутербродов	
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола»	8
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими	Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	7

			требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.	Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и	Тема 13. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы	7

			закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи.	Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	8

			6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	7
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	14

			7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.		
			1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	13
Комплексный дифференцированный зачет по УП 03.01. и ПП 03.01					**2**
ПП 04.01. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		390/132			144
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	36	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	7
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	96	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	Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов	7

			2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10.Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11.Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче 12.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	в сиропе) Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов) Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема) Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого) Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального ассортимента. Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской) Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков) Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте) Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных	 7 7 8 7 7 7 15 14

			13.Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов 14.Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16.Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 17.Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18.Расчёт стоимости холодных сладких блюд 19.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20.Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания) 21.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты 22.Проведение текущей уборки рабочего места повара в 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	фруктов, блинчиков фламбе, тирамису)	
				Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента	7
				Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты)	7
				Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)	8
				Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)	7
				Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)	7
				Тема 16. Горячие напитки с вином.	7
				Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.	7
				Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill	6

Комплексный дифференцированный зачет по УП 04.01. и ПП 04.01					**2**
ПП 05.01. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		474/180			
ПК 5.1	Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	7
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК5.4 ПК 5.5	Раздел 2. МДК 05.01. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	144	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. 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. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального	Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	7

			использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. 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 производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики.	Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	14

			6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	8
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в	Тема 5. Приготовление белковых кремов	7

			соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов. 8. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),	Тема 6. Приготовление сливочного основного крема и его производных	7

			стандартами чистоты. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	7
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого	Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	7

			безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		

			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального	Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	15

			контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по	Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	7

			безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			17. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 18. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 19. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 20. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 21. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 22. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 23. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом	Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий регионального ассортимента	7

			использования отделочных полуфабрикатов. 24. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 25. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 26. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 27. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 28. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 29. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 30. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 31. 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. 32. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,	Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	15

			полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		

			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении	Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	7

			производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	14

			11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом	Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	15

			использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом	Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	14

			рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Тема 17. Приготовление песочных пирожных и	14

			2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами	тортов	

			(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
			1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных	Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	6

			и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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		
Комплексный дифференцированный зачет по УП 05.01 и ПП 05.01					**2**
ПП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		240/90			72
ПК 6.1 ПК 6.2	МДК 06.01Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий	90	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. 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.	Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	7
			1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	7
			1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи.	Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	7

			4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения		
			1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Способы подачи. 4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	7
			1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. 2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	Тема 5. Приготовление пончиков, пирожков жареных во фритюре и чебуреков. Тема 6. Приготовление пирожков духовых и ватрушек. Тема 7. Приготовление расстегаев и кулебяк.	8 7 7
			1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	Тема 8. Приготовление лапши домашней и клёцков. Тема 9. Приготовление корзиночек и волованов.	7 7
			1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 3. 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	Тема 10. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	6
Комплексный дифференцированный зачет по УП 01.01. и ПП 01.01					2

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01.01 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
Раздел 1. МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		7
Тема 1. Оценка наличия и качества сырья	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии. 2. Оценка качества традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 3. Оценка качества живой, охлажденной и мороженой рыбы, соленой рыбы, нерыбного водного сырья. 4. Оценка качества говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	7
Раздел 2. МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		65
Тема 2. Обработка, нарезка, формовка, подготовка овощей и грибов к фаршированию, приготовление полуфабрикатов	1. Нарезка вручную и механическим способом, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов. 2. Оценка качества обработанных овощей, плодов и грибов. 3. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов, грибов и полуфабрикатов из них. 4. Хранение обработанных овощей, плодов и грибов 5. Порционирование (комплектование) обработанных овощей, плодов и грибов и полуфабрикатов из них, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 3. Обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	1. Размораживание нерыбного водного сырья, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка нерыбного водного сырья различными методами 3. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания. 4. Хранение нерыбного водного сырья и полуфабрикатов из него в охлажденном и замороженном виде. 5. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка его на вынос или для транспортирования. 6. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 4. Обработка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.	1. Размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства. 2. Обработка рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов 5. Хранение обработанной рыбы и полуфабрикатов из нее в охлажденном и замороженном виде. 6. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования.	7

Тема 5. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Размораживание, обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, полуфабрикатов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Измельчение пряностей и приправ 3. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 4. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, упаковывание их на вынос или для транспортирования. 5. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 6. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 7. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы.	1. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом и без. 2. Хранение обработанного мяса, мясных продуктов и полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 8. Обработка домашней птицы, дичи, кролика.	1. Проведение заправки тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	1. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. 2. Хранение обработанной домашней птицы, дичи, кролика и полуфабрикатовв охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	7
Тема 10. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	1. Приготовление полуфабрикатов котлетной массы и полуфабрикатов из птицы. 2. Хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. 3. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов, их упаковывание на вынос или для транспортирования. 4. Изменение закладки с учетом взаимозаменяемости продуктов в соответствии с выходом полуфабрикатов	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 01.01 и ПП 01.01		2
ПП 02. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		180
Раздел 1. МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		7
Тема 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха	1. Инструктаж по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией пожарной и электробезопасностью на предприятии 2. Оценка наличия, качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, проверка их	7

	хранения до момента использования. 3. Выбор, размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями, стандартами и регламентами	
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		173
Тема 2. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. 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. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 3. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления бульонов, отваров. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 6. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание бульонов, отваров 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бульонов, отваров на вынос и для транспортирования. 8. Расчет стоимости бульонов, отваров. 9. Проведение текущей уборки рабочего места повара	7
Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (борщи, щи, рассольники, солянки) разнообразного ассортимента, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления заправочных супов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание заправочных супов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых заправочных супов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости заправочных супов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14
Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов (супов картофельных, с крупами, супов с бобовыми, макаронными изделиями) разнообразного	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	8

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

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

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

	9. Расчет стоимости блюд из муки. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 12. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с костным скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления рыбы с костным скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание рыбы с костным скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с костным скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с костным скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14
Тема 13. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы с хрящевым скелетом, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из рыбы с хрящевым скелетом на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из рыбы с хрящевым скелетом. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	15
Тема 14. Приготовление, подготовка к реализации блюд из нерыбного водного сырья, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	14

	5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из нерыбного водного сырья. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из нерыбного водного сырья. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из нерыбного водного сырья на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из нерыбного водного сырья. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	
Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (отварных, припущенных, тушеных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	15
Тема 16. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (жареных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14

Тема 17. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов (запеченных), в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из мяса, мясных продуктов. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из мяса, мясных продуктов. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из мяса, мясных продуктов для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из мяса, мясных продуктов. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	14
Тема 18. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика, в том числе региональных	1. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 2. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды 7. Оценка качества, хранение с учетом температуры, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление для подачи с учетом соблюдения выхода, охлаждение и замораживание блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 8. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика на вынос и для транспортирования. 9. Расчет стоимости блюд из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Проведение текущей уборки рабочего места повара	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики по модулю в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 02.01 и ПП 02.01		2
ПП 03. ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		7
Тема 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха.	1. Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте. 2. Пожарная и электробезопасность на ПОП. 3. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	7

	технологическим требованиям к бутербродам, салатам, простым холодным блюдам и закускам, подготовка их к использованию. 4. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	
Раздел 2. МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		137
Тема 2. Приготовление холодных соусов, салатных заправок.	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных соусов, салатных заправок. 5. Определение степени готовности холодных соусов, салатных заправок, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок соусов, салатных заправок.	7
Тема 3 Приготовление салатов из свежих овощей	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов из свежих овощей. 4. Определение степени готовности салатов из свежих овощей, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов из свежих овощей с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов из свежих овощей	7
Тема 4 Приготовление салатов из вареных овощей и винегретов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов из вареных овощей и винегретов.	7

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

	гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления салатов-коктейлей, фруктовых салатов. 4. Определение степени готовности салатов-коктейлей, фруктовых салатов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов-коктейлей, фруктовых салатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов-коктейлей, фруктовых салатов.	
Тема 8. Приготовления салатов региональных кухонь мира	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления салатов региональных кухонь мира. 5. Определение степени готовности салатов региональных кухонь мира, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи салатов региональных кухонь мира с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок салатов региональных кухонь мира.	7
Тема 9. Приготовление бутербродов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов. 5. Определение степени готовности бутербродов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление бутербродов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок бутербродов.	7
Тема 10. Правила выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря,	8

отпуска по типу «шведского стола»	инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных методов выкладывания нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола». 5. Сервировка оформление нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола» с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок нарезанных гастрономических продуктов, овощей и фруктов для отпуска по типу «шведского стола».	
Тема 11. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей и грибов	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из овощей и грибов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из овощей и грибов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из овощей и грибов	7
Тема 12. Приготовление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из сыра, яиц, и творога.	7
Тема 13. Приготовление холодных	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка	7

блюд и закусок из рыбы	их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из рыбы. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из рыбы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из рыбы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из рыбы.	
Тема 14. Приготовление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья.	7
Тема 15. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных	8

	блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	
Тема 16. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов (паштеты, рулеты, ростбиф)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов.	7
Тема 17. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов (паштеты)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. 3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 4. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов. 5. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 6. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 8. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок холодных блюд и закусок из птицы, субпродуктов.	14
Тема 18. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы (заливные, студни)	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. 3. Использование различных технологий приготовления холодных блюд и закусок из птицы. 4. Определение степени готовности холодных блюд и закусок из птицы, определение достаточности специй, доведение до вкуса, подготовка для подачи. 5. Сервировка оформление холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности готовой продукции.	13

	6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи холодных блюд и закусок из птицы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд	
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 03.01 и ПП 03.01		**2**
ПП 04. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144
Раздел 1. МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков		7
Тема 1. Организация и техническое оснащение цеха при приготовлении горячих и холодных сладких блюд.	1. Оценка качества, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	7
Раздел 2. МДК 04.02. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		137
Тема 2. Приготовление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента (натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе)	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	7
Тема 3. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (киселей, желе, муссов)	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учётом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учётом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных сладких блюд, с учётом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции 9. Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности	7
Тема 4. Приготовление желированных сладких блюд разнообразного ассортимента (самбука, крема)		7
Тема 5. Приготовление сладких блюд (мороженого)		8
Тема 6. Приготовление холодных сладких блюд регионального ассортимента.		7
Тема 7. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (горячего суфле, пудингов, каши гурьевской)		7
Тема 8. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (шарлоток, блинчиков)		7

Тема 9. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (штруделей, яблок в тесте)	пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос 11. Хранение с учётом температуры подачи холодных сладких блюд на раздаче	15
Тема 10. Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису)	12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, разнообразного ассортимента. для подачи с учётом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд с учётом требований к безопасности пищевых продуктов	14
Тема 11. Приготовление горячих сладких блюд регионального ассортимента	14. Хранение холодных сладких блюд с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	7
Тема 12. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, компоты)	15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка холодных сладких блюд на вынос и для транспортирования 16. Разработка ассортимента холодных сладких блюд с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7
Тема13. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (лимонады, смузи, коктейли, морсы)	17. Разработка, адаптация рецептур с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 18. Расчёт стоимости холодных сладких блюд	8
Тема 14. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента (холодные чай и кофе, квас)	19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных сладких блюд эффективное использование профессиональной терминологии 20. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания)	7
Тема 15. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень)	21. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	7
Тема 16. Горячие напитки с вином.		7
Тема 17. Приготовление холодных и горячих напитков регионального ассортимента.	22. 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	7
Тема 18. Приготовление блюд и напитков с применением технологии Cook&Chill		6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 04.01 и ПП 04.01		**2**
ПП 05. ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		180

Раздел 1. МДК 05.01. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7
Тема 1 Организация и техническое оснащение мучного цеха	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.	7
Раздел 2. МДК 05.01. Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		173
Тема 2. Приготовление сиропов и помады.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. 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. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем	7

	при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 3. Приготовление глазурей, мастики и украшений из нее	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления глазурей, мастики в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества глазурей, мастики. 6. Хранение глазурей, мастики с учетом использования отделочных полуфабрикатов и с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости глазурей, мастики. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	14
Тема 4. Приготовление желе и украшений из него	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления желе в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества желе. 6. Хранение желе с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости желе.	8

	8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 5. Приготовление белковых кремов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления белковых кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества белковых кремов. 6. Хранение белковых кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости белковых кремов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	7
Тема 6. Приготовление сливочного основного крема и его производных	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления сливочных кремов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества сливочных кремов. 6. Хранение сливочных кремов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости сливочных кремов.	7

	8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 7. Приготовление кремов из молочных продуктов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления кремов из молочных продуктов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 5. Оценка качества кремов из молочных продуктов. 6. Хранение кремов из молочных продуктов с учетом использования отделочных полуфабрикатов и требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 7. Расчет стоимости кремов из молочных продуктов. 8. 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. 9. Проведение текущей уборки рабочего места 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	7
Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста.	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста перед отпуском, упаковкой на	7

	вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста перед отпуском, упаковкой на вынос.	15

	7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 10. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом использования отделочных	7

	полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 11. Приготовление хлебобулочных изделий регионального ассортимента	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий регионального ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий регионального ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	7

	8. Творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание хлебобулочных изделий регионального ассортимента с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий регионального ассортимента на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости хлебобулочных изделий регионального ассортимента. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий регионального ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 12. Приготовление изделий из песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного	15

	теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочного, пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 13. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	7

	9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из пряничного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из пряничного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из пряничного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из пряничного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом	14

	требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из воздушного, миндального теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий из заварного теста в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	15

	11. Размораживание мучных кондитерских изделий из заварного теста с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий из заварного теста на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий из заварного теста. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий из заварного теста, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных и тортов	1. Приготовление бисквитных пирожных и тортов 2. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 4. Выбор и применение методов приготовления бисквитных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление бисквитных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 7. Оценка качества готовых бисквитных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 8. Хранение бисквитных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 9. Творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 10. Охлаждение и замораживание готовых бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных бисквитных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 12. Размораживание бисквитных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых бисквитных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 14. Расчет стоимости бисквитных пирожных и тортов.	14

	15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе бисквитных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 16. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 17. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 17. Приготовление песочных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления песочных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление песочных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых песочных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение песочных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации песочных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных песочных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание песочных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых песочных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости песочных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе песочных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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.	14

	16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	
Тема 18. Приготовление слоеных и воздушных пирожных и тортов	1. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Выбор и применение методов приготовления слоеных и воздушных пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление слоеных и воздушных пирожных и тортов, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 8. Творческое оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Охлаждение и замораживание готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 10. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 11. Размораживание слоеных и воздушных пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых слоеных и воздушных пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. 13. Расчет стоимости слоеных и воздушных пирожных и тортов. 14. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе слоеных и воздушных пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 15. 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. 16. Проведение текущей уборки рабочего места 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	6

Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 05.01 и ПП 05.01		**2**
УП 06.01. ПМ 06. Освоение профессии Кулинар мучных изделий		72
Раздел 1. МДК 06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации мучных кулинарных изделий		72
Тема 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	1. Выбор и применение методов приготовления мучных кулинарных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. 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.	7
Тема 2. Приготовление фаршей и начинок из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др. в зависимости от применяемого сырья, способов приготовления.	1. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 2. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. 3. Заправка фаршей и начинок. 4. Органолептические способы определения степени готовности. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов 6. Соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 3. Приготовление пельменей и вареников	1. Замес теста. Формование полуфабриката. Замораживание. Расфасовка и упаковка замороженных полуфабрикатов. 2. Способы и режимы приготовления. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 4. Приготовление оладий, блинчиков и блинов	1. Приготовление теста. Режимы приготовления. 2. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 5. Приготовление пончиков, пирожков жареных во фритюре и чебуреков.	1. Замес теста. Обминка. Формование полуфабриката. 2. Расстойка. Режимы жарки в большом количестве жира. Определение готовности. 3. Творческое оформление готовых изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос, выбор контейнеров, упаковочных материалов, соблюдение условий и сроков хранения	8
Тема 6. Приготовление пирожков духовых и ватрушек.		7
Тема 7. Приготовление расстегаев и кулебяк.		7

Тема 8. Приготовление лапши домашней и клёцков.	1. Замес теста и формование. 2. Режимы варки. 3. Определение готовности. 4. Способы подачи. 5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос 6. Выбор контейнеров, упаковочных материалов 7. Соблюдение условий и сроков хранения	7
Тема 9. Приготовление корзиночек и волованов.		7
Тема 10. Расчет стоимости мучных кулинарных изделий.	1. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кулинарных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. 2. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). 3. 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	6
Промежуточная аттестация проходит после завершения производственной практики в форме комплексного дифференцированного зачета по УП 06.01 и ПП 06.01		**2**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Перечень помещений для проведения производственной практики;

Лаборатории:

Лаборатория Производственная кухня ресторана;

Лаборатория Учебный кондитерский цех.

Зоны по видам работ*:*

Зона под вид работ Производственная пекарня;

Зона под вид работ Горячий цех;

Зона под вид работ Холодный цех;

Зона под вид работ Кондитерский цех;

Зона под вид работ Зона заготовки мясных и рыбных блюд;

Зона под вид работ Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов;

Зона под вид работ Технология кулинарного производства

Зона под вид работ Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Зона под вид работ Поварское дело.

Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение производственной практики отражено в приложении 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные и электронные издания

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

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

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

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

12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538302

13. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва: Академия, 2025. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

14. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва: Академия, 2025. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

3.3. Общие требования к организации производственной практики

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

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

Сроки проведения производственной практики установлены согласно разработанной ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится концентрированно после теоретического обучения и прохождения учебной практики по профессиональному модулю.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации – мастера производственного обучения и от профильной организации – закрепленные приказом от организации работодателя специалисты высокой квалификации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП 01	ПК 1.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	аттестационный лист и отчет студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
	ПК 1.2	Осуществляет обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
	ПК 1.3	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
	ПК 1.4	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	
ПП 02	ПК 2.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 2.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
	ПК 2.4	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.7	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 2.8	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ПП 03	ПК 3.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 3.2	Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
	ПК 3.6	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней	

		птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
ПП 04	ПК 4.1	Подготавливает рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 4.2	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.3	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.4	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
	ПК 4.5	Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
ПП 05	ПК 5.1	Подготавливает рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
	ПК 5.2	Осуществляет приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	ПК 5.3	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.4	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
	ПК 5.5	Осуществляет изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
ПП 06	ПКн.6.1	Подготавливает рабочее место кулинара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
	ПКн.6.2	Осуществляет приготовление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий	
ПП 01-УП 06	ОК 01	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ПП 01-УП 06	ОК 02	Использует современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ПП 01-УП 06	ОК 03	Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использует знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ПП 01-УП 06	ОК 04	Эффективно взаимодействует и работает в коллективе и команде	
ПП 01-УП 06	ОК 07	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

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

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

	ОГЛАВЛЕНИЕ	Стр.
ОДБ.01	Русский язык	2
ОДБ.02	Литература	15
ОДБ.03	Математика	30
ОДБ.04	Иностранный язык	55
ОДБ.05	Информатика	76
ОДБ.06	Физика	102
ОДБ.07	Химия	125
ОДБ.08	Биология	155
ОДБ.09	История	176
ОДБ.10	Обществознание	191
ОДБ.11	География	218
ОДБ.12	Физическая культура	242
ОДБ.13	Основы безопасности и защита Родины	256
ПДБ.01	Проектная деятельность	270
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	285
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	297
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	311
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	326
ОП.05	Основы калькуляции и учета	336
ОП.06	Охрана труда	350
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	363
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	375
ОП.09	Физическая культура	386
ОП.10(в)	Психология личности и профессиональное самоопределение	400
ОП.11ц1	Основы цифровой грамотности	411
ОП.12(в)	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	429
ОП.13(н)	Национальные кухни народов мира	442
ОП.14ц2	Информационные технологии в профессиональной деятельности	455
ОП.15(в)	Экологические основы природопользования	467

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла

ОДБ. 01 Русский язык

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учётом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025)

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык» для профессиональных образовательных организаций, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-620 от 29.12.2023.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол от «___» _____202___ г., № ___

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.01 Русский язык

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель дисциплины: сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров;
- употреблять языковые средства в соответствии с речевой;
- выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

знать:

- аспекты культуры речи;
- нормы современного русского литературного языка и их основных виды (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине 72 часа, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 59 часов, включая практические занятия 26 часов;

2) самостоятельной работы обучающихся – 5 часов;

3) консультация – 2 часа

4) промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.01. Русский язык

3.1. Тематический план общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	5	5				
ОК 01, ОК 05, ОК 09	Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография	28	27	10		1	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Синтаксис и пунктуация	12	10	6		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации	19	17	10		2	
Консультация		2					
Промежуточная аттестация (экзамен)		6					
Всего часов:		**72**	**59**	**26**		**5**	

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры				**5**
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе	**Содержание учебного материала**			
	1	Основные функции языка в современном обществе.	Выучить конспект	1
	2	Реформы русской орфографии	Подготовить сообщение	1
Тема 1.2. Язык как система знаков	**3**	Основные разделы языкознания.	Выучить конспект	1
	4	Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова.	Заполнить таблицу	1

	5	Сочинение «Я и моя профессия».	Написать сочинение	1
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография				**28**
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия	**Содержание учебного материала**			**2**
	6	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы	Повторить изученное	1
	Практическое занятие №1			
	7	Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся	Выполнить задание	1
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	**Содержание учебного материала**			
	8	Морфемная структура слова.	Повторить морфемы и их функции	1
	Практическое занятие №2,3,4			
	9	Правописание гласных после шипящих.	Вставить буквы в слова	1
	10	Правописание Ъ и Ь.	Выучить правила	1
	11	Правописание приставок, гласных после приставок	Выучить правила	1
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи	**Содержание учебного материала**			**5**
	12	Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж.	Повторить конспект	1
	13	Лексико-грамматические разряды существительных.	Повторить конспект	1
	Практическое занятие №5,6			
	14	Правописание сложных существительных	Выполнить упражнение	1
	15	Разряды имён существительных.	Выполнить упражнение	1
	16	Правописание суффиксов имен существительных	Записать суффиксы	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Правописание сложных имен существительных.	Составить таблицу	1
Тема 2.4. Имя прилагательное какчасть речи	**Содержание учебного материала**			2
	17	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных	Повторить разряды	1
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи	**18**	Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	Записать таблицу	1
	Содержание учебного материала			4
	19	Лексико-грамматические разряды имен числительных	Повторить разряды	1
	20	Типы склонения имен числительных. Правописание числительных.	Выполнить задание	1
	Практическое занятие №7,8			
	21	Склонение имен числительных.	Выполнить задание	1
	22	Правописание числительных.	Выполнить задание	1
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	**Содержание учебного материала**			2
	23	Разряды местоимений по семантике.	Повторить правила	1
	24	Правописание местоимений	Выполнить задание	1
Тема 2.7. Глагол как часть речи	**Содержание учебного материала**			2
	25	Система грамматических категорий глагола	Выполнить задание	1

	26	Правописание частицы не с глаголами	Выполнить задание	1
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	**Содержание учебного материала**			3
	27	Действительные и страдательные причастия и способы их образования	Выполнить задание	1
	Практическое занятие №9,10			2
	28	Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий.	Выполнить задание	1
	29	Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях.	Выполнить задание	1
Тема 2.9. Наречие какчасть речи. Служебные части речи	**Содержание учебного материала**			4
	30	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции.	Повторить конспект	1
	31	Правописание наречий.	Выучить правила	1
	32	Согласование предлогов с именами существительными. Союз. Правописание союзов.	Выучить правила	1
	33	Контрольная работа	Повторить изученное	1
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация				**6**
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса	**Содержание учебного материала**			
	34	Словосочетание. Виды подчинительной связи. Простое предложение.	Выучить конспект	1
	35	Виды простых предложений.	Выучить конспект	1
	36	Распространённые и нераспространённые предложения	Выполнить задание	1
	Самостоятельная работа обучающихся			**2**
		Односоставные предложения. Неполные предложения.	Выучить конспект	
	Практическое занятие №11,12			
	37-38	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим.	Выучить конспект	2
Тема 3.2 Второстепенные члены предложения.	**Содержание учебного материала**			
	39	Второстепенные члены предложения. Осложненные предложения.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №13,14			
	40-41	Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами.	Расставить знаки препинания	2
Тема 3.3. Сложное предложение	**Содержание учебного материала**			4
	42	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению	Расставить знаки препинания	1
	Практическое занятие №15,16			2
	43-44	Знаки препинания в ССП и СПП. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.	Расставить знаки препинания	
	45	Диктант с грамматическим заданием	Повторить изученное	1
Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.				**19**
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной,социальной и межкультурной коммуникации	**Содержание учебного материала**			
	46	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический).	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №17,18,19			
	47	Терминология и профессиональная лексика.	Запистать конспект	
	48	Язык профеcии	Записать 10 проф-м	

	49	Составление профессионального словаря	Составить словарь	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи	**Содержание учебного материала**			6
	50	Функциональные стили русского литературного языка.	Выучить конспект	1
	51	Коммуникативная ситуация: основные компоненты коммуникативной ситуации.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа обучающихся			**2**
		Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы.	Подготовить презетацию	
	Практическое занятие №20,21			
	52	Возможности лексики в различных функциональных стилях.	Работа с текстом	1
	53	Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов.	Работа с текстом	1
Тема 4.3. Научный стиль	**Содержание учебного материала**			
	54	Конспект, тезисы, аннотация и реферат как вторичные научные тексты и их разновидности.	Выучить конспект	1
	Практические занятия №22,23			
	55	Термины в профессиональной речи.	Работа с проф текстами	1
	56	Аннотация как вторичный научный текст	Работа с текстом	
Тема 4.4.Деловой стиль	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №24,25,26			1
	57	Виды документов. Требования к оформлению документов по профессии	Выучить конспект	1
	58	Автобиография	Написать автобиографию	1
	59	Резюме как жанр делового стиля	Составить резюме	1
Консультация				**2**
Промежуточная аттестация - экзамен				**6**
Всего часов				**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Русского языка и литературы, делового русского языка и культуры речи 60 м2

Перечень основного оборудования:

- Доска – 1 шт.,
- Стол преподавателя – 1 шт.,
- Стул преподавателя – 1 шт.,
- Парта – 15 шт.,
- Стул – 30 шт.,
- Экран – 1 шт.,
- Информационный стенд -1 шт.
- Плакаты, схемы – 21 шт.;
- Секционные шкафы – 4 шт.;
- Ноутбук: LENOVO 505 s – 1 шт.,
- Роутер: ASUS n 10 – 1 шт.;
- Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
- Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
- Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общеобразовательной учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Рудяков А.Н., Фролова Т.Я., Маркина-Гурджи М.Г.и др. Русский язык: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

2. Малявина Т.П. Русский язык: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Интернет-ресурсы:

1. Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ (http://www.gramota.ru/)
2. Говорим и пишем правильно (http://pishu-pravilno.livejournal.com/)
3. Портал «Культура письменной речи» (http://www.gramma.ru/)
4. Свиток — История письменности на Руси (http://www.ivki.ru/svitok/)
5. «Русский язык на 5» (http://russkiy-na-5.ru/)
6. Решу ЕГЭ. Образовательный портал для подготовки к экзаменам (http://rus.reshuege.ru/)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: - аспекты культуры речи; - нормы современного русского литературного языка и их основных виды (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические);	Использовние приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни для: - осознания русского языка как духовной, нравственной и культурной ценности народа; приобщения к ценностям национальной и мировой культуры; - развития интеллектуальных и творческих способностей, навыков самостоятельной деятельности; самореализации, самовыражения в различных областях человеческой деятельности; - увеличения словарного запаса; расширения круга используемых языковых и речевых средств; совершенствования способности к самооценке на основе наблюдения за собственной речью; - совершенствования коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; - самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.	**Текущий контроль** Устный опрос. Фронтальный опрос. Индивидуальный устный опрос. Письменный контроль. Тестирование. Словарный диктант. Защита докладов и сообщений. Контрольная работа. **Промежуточная аттестация**: экзамен
Умения: - создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; - употреблять языковые средства в соответствии с речевой; - выступать публично, представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач	-умения пользоваться различными лингвистическими словарями; -умения формулировать цели деятельности, планировать ее, осуществлять речевой самоконтроль и самокоррекцию; проводить библиографический поиск, извлекать и преобразовывать необходимую информацию из лингвистических словарей различных типов и других источников, включая СМИ и Интернет; осуществлять информационную переработку текста, подбирать слова, соподчиненные ключевому слову, определяющие его признаки и свойства, выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчиненных ему слов; выделять общий признак двух или нескольких предметов, или явлений и объяснять их сходство, строить рассуждения разных типов и др. -умения и навыки в процессе речевого общения в учебной деятельности и повседневной жизни	**Текущий контроль** - устный и письменный опрос; -самостоятельная работа; - контрольная работа. - защита докладов и сообщений; - аписание онтрольных работ **Промежуточная аттестация:** экзамен

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ОДБ. 02 Литература

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учётом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература» для профессиональных образовательных организаций, одобрено на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол от «___» _____2026 г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.02 Литература

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель дисциплины: формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– - сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

– определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

- работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;

- владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельно пояснить прочитанное в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов);

- владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

- выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

знать:

– взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

– содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине 108 часов, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 101 час, включая практическиезанятий 40 часов;

2) самостоятельной работы обучающихся – 7 часов;

3) промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.02. Литература

3.1. Тематический план общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. профессионально-ориентированная подготовка	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Введение. Литература и ее место в жизни человека	2	2	1			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 1. Литература второй половины XIX века	24	23	5		1	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 2 Литературная критика второй половины XIX века	2	2	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.	5	5	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 4 Литература XX века	44	40	20		4	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков	12	10	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века	6	6	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века	5	5	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 8. Литература народов России	4	4	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Раздел 9. Зарубежная литература	3	3	2			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		1	1				
Всего часов:		**108**	**101**	**40**		**7**	

3.3 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Введение	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека.	Изучить конспект	1
	Практическое занятие №1			
	2	Связь литературы с другими видами искусств.	Подготовить сообщение	1
Раздел 1. Литература второй половины XIX века				**24**
Тема 1.1 Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	**Содержание учебного материала**			
	3	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст еготворчества.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №2			
	4	Подготовка информационной заметки о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века	Написать заметку	1
Тема 1.2 Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	**Содержание учебного материала**			**2**
	5	Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное.	Читать роман «Обломов»	1
	Практическое занятие №3			
	6	Составление «Словаря непонятных и устаревших слов».	Составить словарь	1
Тема 1.3 Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	**Содержание учебного материала**			**2**
	7	Вечные темы в спорах «отцов и детей»	Читать роман	1
	Практическое занятие №4			
	8	Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение).	Работа с главами	1
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	**Содержание учебного материала**			**2**
	9	Поэзия Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору)«Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «О, как убийственно мы любим...»	Выучить наизусть	1
	Практическое занятие №5			
	10	Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета.	Выразительное чтение	1
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	**Содержание учебного материала**			2
	11	Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно).	Читать поэму	1
	Практическое занятие №6			
	12	«Фольклорная основа поэмы»	Работа с текстом поэмы	1
Тема 1.6 Особенности сатиры в романе-хронике М. Е.	**Содержание учебного материала**			
	13	Эзопов язык в творчестве М.Е. Салтыкова-Щедрина	Выборочное чтение глав	1

Салтыкова-Щедрина «История одного города»				
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	**Содержание учебного материала**			3
	14	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя.	Читать 1 часть романа	1
	15	Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия.	Подготовить сообщение	1
	16	Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа	Подготовить презентацию	1
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	**Содержание учебного материала**			4
	17	Творчество Л. Н. Толстого «Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны	Читать рассказ на выбор	
	18	Роман-эпопея «Война и мир», история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия	Изучить конспект	
	19	Значение фигуры Толстого для русской культуры	Подготовить сообщение	1
	20	Написание рецензии на экранизацию «Война и мир»	Написать рецензию	1
Тема 1.9 Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	**Содержание учебного материала**			1
	21	«Очарованный странник» Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведении	Читать повесть	1
	22	Н.С. Лескова	Подготовить сообщение	1
Тема 1.10 Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	**Содержание учебного материала**			4
	23	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника».	Чтение и анализ рассказов	1
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Периодизация творчества А.П. Чехова Новаторство Чехова-драматурга.		
	24	Особенностичеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей.	Анализ речи персонажей	1
	25	Пьеса «Вишнёвый сад» (1903).	Подготовить сообщение	1
	26	Контрольная работа	Повторить изученное	1
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века				**2**
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №7,8			
	27	Сходстваи различия в творчестве Н.Добролюбова и Д.Писарева	Составить сравнительную	1

нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева			таблицу	
	28	Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы	Подготовить сообщение	1
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.				**5**
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	**Содержание учебного материала**			**2**
	29	«Гранатовый браслет»	Читать повесть	1
	Практическое занятие №9			
	30	Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция.	Подготовить сообщение	1
Тема 3.2 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	**Содержание учебного материала**			6
	31	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей.	Читать пьесу	1
	32	Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе	Работа с текстом	1
	Практическое занятие №10			
	33	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького	Читать рассказ	
Раздел 4. Литература XX века				44
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	**Содержание учебного материала**			
	34	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Проза И. А. Бунина.	Читать «Антоновские яблоки»	1
	Практические занятия №11			
	35	Чтение рассказов И.Бунина	Читать «Господин из Сан-Франциско	1
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	**Содержание учебного материала**			**3**
	36	Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока.	Читать поэзию	1
	Практическое занятие №12			1
	37	Поэт и революция	Подготовить сообщение	
	Самостоятельная работа			
		Поэтика А.Блока		
	38	«Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала.	Читать поэму	1
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №13			
	39	Поэма «Облако в штанах». Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы	Читать поэму	1
	Самостоятельная работа			
		Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной.		
	40	Своеобразие жанров и стилей лирики В.Маяковского.	Подготовить сообщение	1
Тема 4.4 Тематика и основные	**Содержание учебного материала**			

мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	**41**	Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений	Читать поэзию Есенина	1
	Практическое занятие №14,15			
	42	«Гой ты, Русь, моя родная...» образ родной деревни	Выучить стихотворение	1
	43	Есенин на сцене, в кино и музыке	Подготовить сообщение	1
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	**Содержание учебного материала**			2
	44	М. И. Цветаева. Стихотворения (из цикла «Стихи о Москве») и другие	Читать: «Мне нравится, что вы больны не мной…», «Тоска по родине! Давно…», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью…»	1
	Практическое занятие №16			1
	45	О.Э. Мандельштам. Стихотворения: «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны…»	Читать поэзию	
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	**Содержание учебного материала**			2
	46	«Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля»	Читать поэзию	1
	Практическое занятие №17			1
	47	Поэма «Реквием». тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта.	Читать поэму	
Тема 4.7. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	**Содержание учебного материала**			3
	48	Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы) История создания произведения. Герои.	Читать 1 часть	1
	49	Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №18			1
	50	Тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека.	Подготовить конспект	1
Тема 4.8. Особенности прозы М.А. Булгакова	**Содержание учебного материала**			4
	51	М. А. Булгаков «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии	Изучить конспект	1
	52	Роман «Мастер и Маргарита». Сатира. Основные проблемы романа	Читать роман	1
	Практическое занятие №19,20			1
	53	Система образов в романе.	Записать характеристику геров	
	54	Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»	Подготовить	1

			сообщение	
Тема 4.9. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	**Содержание учебного материала**			3
	55	Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского	Изучить конспект	
	Практическое занятие №21,22			
	56	Выразительное чтение наизусть лирического произведения	Выучить стихотворение	1
	57	Тема Великой Отечественной войны в творчестве поэта.	Читать «По праву памяти»	1
Тема 4.10. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**			4
	58	Проза о Великой Отечественной войне	Записать конспект	1
	59	В. Л. Кондратьев «Сашка»	Читать повесть	1
	Практическое занятие №23			
	60	Экранизация произведений о Великой Отечественной войне	Подготовить сообщение	1
	61	Тема Великой Отечественной войны в музыке	Подготовить сообщение	
	Самостоятельная работа обучающихся			
		Тема Великой Отечественной войны в кино		
Тема 4.11. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	**Содержание учебного материала**			3
	62	А.А. Фадеев. Жизнь и творчество		1
	63	«Молодая гвардия»	Читать роман	
	Практическое занятие №24			
	64	Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа	Подготовить конспект	1
Тема 4.12. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	**Содержание учебного материала**			
	65	Ю. В. Друнина, М. В. Исаковский. Поэзия	Читать поэзию	
	66	Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне.	Подготовить сообщение	
	Практическое занятие №25			
	67	Выразительное чтение художественного произведения наизусть	Выучить стихотворение	
Тема 4.13. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	**Содержание учебного материала**			3
	68	Тематика и проблематика лирики поэта. «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти…», «Снег идёт»	Читать поэзию	
	Практическое занятие №26			
	69	Философская глубина лирики Пастернака	Читать поэзию	1
Тема 4.14. А. И. Солженицын. Социально-нравственная	**Содержание учебного материала**			2
	70	Автобиографизм прозы писателя, «Один день Ивана Денисовича»	Читать повесть	1
	Практическое занятие №27			

проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	**71**	Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	Написать рецензию	1
Тема 4.15. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	**Содержание учебного материала**			
	72	Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина. «Чудик», «Обида», «Микроскоп»	Читать рассказы	1
	Практическое занятие №28			
	73	Открытый финал шукшинских произведений		1
Тема 4.16. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	**Содержание учебного материала**			3
	74	Выявление основных нравственных проблем в творчестве В. Распутина	Изучить конспект	1
	Практическое занятие №29			
	75	Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения.	Читать «Прощание с Матёрой»	1
	76	Символика в повести В. Распутина	Подготовить сообщение	
	Самостоятельная работа обучающихся			1
		Образы-символы в творчестве В. Распутина	Подготовить презентацию	1
Тема 4.17. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №30			1
	77	Тема Родины в лирике поэта	Чтение поэзии	
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков				12
Тема 5.1 Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**			
	78	Проза второй половины XX – начала XXI века: тематика, разнообразие жанров, представители	Изучить конспект	1
	79	Ф.А. Абрамов. Жизнь и творчество	Изучить конспект	1
	80	Повесть «Пелагея»	Читать повесть	1
	81	В.П. Астафьев. Проблематика творчества.	Записать конспект	1
	82	Повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты)	Читать «Царь-рыба»	1
	83	Ю.В. Трифонов (Повесть «Обмен»)	Читать повесть	1
	84	А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»)	Читать повесть	1
	85	Проблематика произведения**,** характеристика героев**,** жанр и особенности языка**.**	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №31, 32			2
	86	Социально-философская проблематика и нравственные искания героев изученных произведений	Составить сравнительную таблицу	1
	87	Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	Написать рецензию	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
		Представление презентации / постера, коллажа (по выбору)	Подготовить	

			презентацию	
		Представление видеоролика или другом формате (по выбору)	Подготовить видеоролик	
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века				6
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войныв литературе	**Содержание учебного материала**			
	88	«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев,К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов)	Изучить конспект	1
	89	Василий Владимирович Быков. Повесть «Сотников».	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №33,34			2
	90	Чтение эпизодов из изученных произведений	Чтение по эпизодам	1
	91	«Лейтенантская проза» в кинематографе	Подготовить сообщение	1
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века				5
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	**Содержание учебного материала**			3
	92	Драматургия второй половины XX – начала XXI века: тематика, проблематика, драматурги	Изучить конспект	1
	93	А. В. Вампилов «Старший сын»	Чтать пьесу	1
	Практическое занятие №35,36			2
	94	Просмотр телеспектакля.	Смотреть спектакль	1
	95	Написать отзыв «Особенности драматургии А.Вампилова.	Написать отзыв	1
Раздел 8. Литература народов России				
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	**Содержание учебного материала**			4
	96	Поэзия Р. Гамзатова, М. Джалиля	Читать стихи	1
	Практическое занятие №37,38			2
	97	Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя	Написать рецензию	1
	98	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России	Подготовить презентацию	1
Раздел 9. Зарубежная литература				3
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №39,40			
	99	Э. Хемингуэя «Старик и море».	Читать «Старик и море»	1
	100	Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»	Подготовить сообщение	1
Промежуточная аттестация	**101**	**Дифференцированный зачёт**		1
Всего часов				**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Русского языка и литературы, делового русского языка и культуры речи 60 м2

Перечень основного оборудования:

1. Доска – 1 шт.,
2. Стол преподавателя – 1 шт.,
3. Стул преподавателя – 1 шт.,
4. Парта – 15 шт.,
5. Стул – 30 шт.,
6. Экран – 1 шт.,
7. Информационный стенд -1 шт.
8. Плакаты, схемы – 21 шт.;
9. Секционные шкафы – 4 шт.;
10. Ноутбук: LENOVO 505 s – 1 шт.,
12. Роутер: ASUS n 10 – 1 шт.;
11. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
12. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
13. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общеобразовательной учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- теоретических и практических занятий;

промежуточный контроль: дифференцированный зачёт.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Курдюмова Т.Ф., Колокольцев Е.Н., Марьина О.Б. и др. Литература: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

2. Самойлова Е.А. Литература: базовый уровень: Практикум: учебное пособие разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Интернет-ресурсы:

1. Вся школьная программа по литературе (www.lib.prosv.ru)
2. Новая литература. Литературно-художественный журнал (http://newlit.ru/)
3. BiblioГид — книги и дети: проект Российской государственной детской библиотеки (http://bibliogid.ru/)
4. Коллекция «Русская и зарубежная литература для школы» Российского общеобразовательного портала (http://litera.edu.ru)/
5. Русская виртуальная библиотека (http://www.rvb.ru/)
6. «Литература на 5» (http://5litra.ru/)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
– сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); – определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; – работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем; – владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); – владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов	- правильность и полнота выполнения заданий; - правильность и логичность ответов; - чистота речи;	Устный опрос Внеаудиторная самостоятельная работа Тестирование
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России	– полнота ответов (не менее 50% правильных ответов); – точность формулировок; – - глубина проработки материала; – знание правил по орфографии и пунктуации	Внеаудиторная самостоятельная работа; Практикум; Выполнение тестовых заданий; Устный опрос; Тестирование

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ. 03 Математика

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ. 03 Математика для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учётом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Математика» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, утвержденного 30.11.2022. протокол № 14;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщеобразовательного цикла, протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Лелявин Александр Викторович, преподаватель предметов общеобразовательного и общепрофессионального цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИЦИПЛИНЫ	7
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ. 03 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины «Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия» обучающийся должен

знать/понимать:

– значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике; широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;

– значение практики и вопросов, возникающих в самой математике для формирования и развития математической науки; историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;

– универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;

– вероятностный характер различных процессов окружающего мира.

АЛГЕБРА

уметь:

– выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы; находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная); сравнивать числовые выражения;

– находить значения корня, степени, логарифма, тригонометрических выражений на основе определения, используя при необходимости инструментальные средства; пользоваться приближенной оценкой при практических расчетах;

– выполнять преобразования выражений, применяя формулы, связанные со свойствами степеней, логарифмов, тригонометрических функций;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы, логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства.

Функции и графики

уметь:

– вычислять значение функции по заданному значению аргумента при различных способах задания функции;

– определять основные свойства числовых функций, иллюстрировать их на графиках;

– строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;

– использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;

– использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для описания с помощью функций различных зависимостей, представления их графически, интерпретации графиков.

Начала математического анализа

уметь:

– находить производные элементарных функций;

– использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;

– применять производную для проведения приближенных вычислений, решать задачи прикладного характера на нахождение наибольшего и наименьшего значения;

– вычислять в простейших случаях площади и объемы с использованием определенного интеграла;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

– решения прикладных задач, в том числе социально-экономических и физических, на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение скорости и ускорения.

Уравнения и неравенства

уметь:

– решать рациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;

– использовать графический метод решения уравнений и неравенств;

– изображать на координатной плоскости решения уравнений, неравенств и систем с двумя неизвестными;

– составлять и решать уравнения и неравенства, связывающие неизвестные величины в текстовых (в том числе прикладных) задачах.

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для построения и исследования простейших математических моделей.

КОМБИНАТОРИКА, СТАТИСТИКА И ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ

уметь:

– решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул;

– вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для анализа реальных числовых данных, представленных в виде диаграмм, графиков;

– анализа информации статистического характера.

ГЕОМЕТРИЯ

уметь:

– распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;

– описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;

– анализировать в простейших случаях взаимное расположение объектов в пространстве;

– изображать основные многогранники и круглые тела; выполнять чертежи по условиям задач;

– строить простейшие сечения куба, призмы, пирамиды;

– решать планиметрические и простейшие стереометрические задачи на нахождение геометрических величин (длин, углов, площадей, объемов);

– использовать при решении стереометрических задач планиметрические факты и методы;

– проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:

– для исследования (моделирования) несложных практических ситуаций на основе изученных формул и свойств фигур;

– вычисления объемов и площадей поверхностей пространственных тел при решении практических задач, используя при необходимости справочники и вычислительные устройства.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина использует только часы обязательной части образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	222
в т.ч.	
Основное содержание	197
теоретическое обучение	119
практические занятия	78
самостоятельные занятия	17
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	28
Промежуточная аттестация (экзамен)	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

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

	- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов; - уметь оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; - уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

		уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	- уметь оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в

	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	пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация:	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; уметь распознавать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; - уметь оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма

	- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными	- уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами;

	коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рциональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся	Самостоятельная работа обучающихся

			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		14	8	-	2	-
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07	Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		32	10	-		-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05	Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		24	8	-		-
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Раздел 4. Производная и первообразная функции		37	20	-	6	-
ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07	Раздел 5. Многогранники и тела вращения		31	12	-	5	-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07	Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		37	8	-	2	-
ОК 02, ОК 03, ОК 05	Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		22	12	-		-
	Консультации	2	2			2	
Промежуточная аттестация: экзамен		6	6		-		-
Всего часов:		222	197/8	78	-	17	-

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине ОДБ. 03 Математика

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении профессии. Числа и	Содержание учебного материала		
	Цель и задачи математики при освоении профессии Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной		

вычисления	деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	Практическое занятие	4	
Тема 1.4 Решение задач. Входной контроль	Содержание учебного материала		
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Практическое занятие	4	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 2 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		32	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала		
	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала		
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости		
	Комбинированное занятие	4	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.4. Перпендикуляр и	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и		

наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Практическое занятие	4	
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора		
	Практическое занятие	6	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		24	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
Тема 3.1	Содержание учебного материала		
Тригонометрические функции произвольного угла, числа	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и - α		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		
	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики		

	функций y = cos x, y = sin x, y = tg x, y = ctg x. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.		
	Комбинированное занятие	2	
Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Уравнение cos x = a. Уравнение sin x = a. Уравнение tg x = a, ctg x = a. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным, решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	4/4	
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств в том числе с использованием свойств функций		
	Комбинированное занятие.		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	-	
Раздел 4. Производная и первообразная функции		37	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 4.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2 / 2	
Тема 4.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов		
	омбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 4.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции y=f(x)		
	Комбинированное занятие	2	

Тема 4.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной		
	Комбинированное занятие	3/2	
Тема 4.5 Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков		
	Практическое занятие	4	
Тема 4.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 4.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие	4	
Тема 4.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала		
	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции y=f(x). Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2 / 2	
Тема 4.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2 / 2	
Тема 4.10. Решение задач. Производная и первообразная функции.	Содержание учебного материала		
	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	6	

Раздел 5. Многогранники и тела вращения		31	ОК 01, ОК 04, ОК 06, ОК 07
Тема 5.1. Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида		
	Комбинированное занятие	6	
Тема 5.2. Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	4/2	
Тема 5.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	Практическое занятие	4	
Тема 5.4 Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала		
	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара		
	Комбинированное занятие	5	
Тема 5.5 Примеры симметрий в профессии	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии		
	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
Тема 5.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/4	
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	5	
Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		37	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07
Тема 6.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n- ой	Содержание учебного материала		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = n\sqrt{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений		

степени	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 6.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	4/2	
Тема 6.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования		
	Комбинированное занятие	5	
	Содержание учебного материала		
Тема 6.6 Логарифмическая функция ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	6/2	
Тема 6.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие	4	
Тема 6.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Комбинированное занятие		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	2	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		22	
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 05
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения		

	событий		
	Комбинированное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
	Практическое занятие	8	
	Содержание учебного материала		
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики		
	Комбинированное занятие	4	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами		
	ованное занятие / Практическое занятие	2/2	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Контрольная работа	2	
	Самостоятельная работа	-	
Тема 8. Повторение		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 8.1 Консультации. Подготовка к экзамену	Повторение. Решение задач.		
	Комбинированное занятие	2	
	Самостоятельные занятия	2	
Промежуточная аттестация – экзамен		6	
Всего:		197+8/17/222	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Для реализации программы дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета математики.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы экзамена. Технические средства обучения:
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете математики.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий, выполнения контрольных работ и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен, государственная аттестация.

Изучение таких дисциплин как ОДБ. 03 МАТЕМАТИКА по профессии должно предшествовать освоению профессиональных модулей или изучается параллельно

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4 Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины

1. Основные печатные издания

1. Математика: учебник/ Башмаков М.И.- 2-е изд., стер. - М: КНОРУС, 2019. (Среднее профессиональное образование)

2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10-11 класс. Алимов Ш.А., Колягин Ю.М., Ткачева М.В. и другие. - М: Просвещение, 2022.

3. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С.Б. и другие. - М: Просвещение, 2022.

4. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10–11 классы. Алгебра и начала математического анализа. В 2 ч. Часть 1: Учебник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2.

Задачник для учащихся образовательных организаций (базовый уровень)/ Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича А.Г. - М: Мнемозина, 2018.

6. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

7. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Никольский С.М., Потапов М.К., Решетников Н.Н. и другие. - М: Просвещение, 2021.

8. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия.10-11 класс. Погорелов А.В. - М: Просвещение, 2019.

9. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 класс. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. - М: Просвещение, 2021.

10. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 11 класс. Александров А.Д., Вернер А.Л., Рыжик В.И. - М: Просвещение, 2021.

11. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. 10 класс. Вернер А.Л., Карп А.П. Издательство "Просвещение".

12. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия 11 класс. Вернер А.Л., Карп А.П. Издательство "Просвещение".

13. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа (в 2 частях) (в 2 частях). 10-11 класс. Часть 1: Мордкович А.Г., Семенов П.В.; Часть 2: Мордкович А.Г. и другие; под редакцией Мордковича АГ. "ИОЦ МНЕМОЗИНА".

14. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Муравин Г.К., Муравина О.В. Издательство "Просвещение".

15. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Муравин Г.К., Муравина О.В. Издательство "Просвещение".

16. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10 класс. Смирнов В.А., Смирнова И.М. "Издательство "Просвещение".

17. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 11 класс. Смирнов В.А., Смирнова И.М. Издательство "Просвещение".

18. Математика. Геометрия. 10 класс. Мерзляк А.Г., Номировский Д.А., Полонский В.Б., Якир М.С.; под редакцией Подольского В.Е. Издательство "Просвещение".

19. Математика. Геометрия. 11 класс. Мерзляк А.Г., Номировский Д.А., Полонский В.Б., Якир М.С.; под редакцией Подольского В.Е. "Издательство "Просвещение".

20. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. Виленкин Н.Я., Ивашев-Мусатов О.С., Шварцбурд С.И. "ИОЦ МНЕМОЗИНА".

21. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. Виленкин Н.Я., Ивашев-Мусатов О.С., Шварцбурд С.И. "ИОЦ МНЕМОЗИНА

2. Электронные издания

1. Всероссийские интернет-олимпиады. - URL: https://online-olympiad.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: http://school-collection.edu.ru (дата обращения: 08.07.2022). - Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: http://window.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

4. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: http://www.elibrary.ru (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.

5. Открытый колледж. Математика. - URL: https://mathematics.ru / (дата обращения: 08.06.2022). - Текст: электронный.
6. Повторим математику. - URL: http://www.mathteachers.narod.ru / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
7. Справочник по математике для школьников. - URL: https://www.resolventa.ru/demo/demomath.htm / (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
8. Средняя математическая интернет школа. - URL: http://www.bymath.net/ (дата обращения: 12.07.2022). - Текст: электронный.
9. Федеральный портал «Российское образование». - URL: http://www.edu.ru/ (дата обращения: 02.07.2022). - Текст: электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении устных опросов, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты Обучения	**Основные показатели оценки результатов**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знать: - -роль и место математики в современной научной картине мира; - роль математики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - основные понятия, идеи и методы математического анализа; - основные понятия о плоских и пространственных геометрических фигурах, их основные свойства; - стандартные приемы решения рациональных и иррациональных, показательных, степенных, тригонометрических уравнений и неравенств, их систем; - основные возможности аксиоматического построения математических теорий; - статистические закономерности в реальном мире, основные понятия элементарной теории вероятностей.	- представление о роли математики в современном мире; - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении основной профессиональной образовательной программы. - определение понятий математических величин; - формулировки основных понятий, аксиом, теорем; - основные приемы и методы решения задач; - знание основных математических методов решения прикладных задач	- тестирование; - устный и письменный опрос; - сообщение; - самостоятельная работа; - математический диктант; - защита рефератов, докладов; - выполнение контрольных работ.
Уметь: - описывать на математическом языке явления реального мира; - описывать и изучать разные процессы и явления с помощью математических понятий и математических моделей; - применять методы доказательств и алгоритмов решения, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - использовать готовые компьютерные программы, в том числе для поиска пути решения и иллюстрации решения уравнений и неравенств; - распознавать на чертежах, моделях и в реальном мире геометрические фигуры; - применять изученные свойства геометрических фигур и формулы для решения геометрических задач и задач с практическим содержанием; - уметь находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин;	- умение решать математические задач; - умение решать экспериментальные задачи; - выполнять тестирования; - решать контрольные работы; - написание докладов, сообщений, рефератов, презентаций; - оценивать обзор информации по Интернет-ресурсам, в сообщениях СМИ, научно - популярных статьях. - умение формулировать цели и задачи предстоящей деятельности; - умение планировать предстоящую деятельность;	- устный и письменный опрос; - самостоятельная работа работа; - контрольная работа.

- использовать готовые компьютерные программы при решении задач; - пользоваться математической терминологией и символикой; - уметь решать математические задачи; - использовать основные интеллектуальные операции: постановки 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; - генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации; - анализировать и представлять информацию в различных видах; - публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии; - самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; - выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития.	- умение выбирать типовые методы и способы выполнения плана; - умение представить конечный результат деятельности в полном объеме; - умение оценивать и анализировать процесс и результат деятельности.	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины
ОДБ.04 Иностранный язык

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования 30.11.2022. протокол № 14;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла. протокол № ___ от «___» _____202__ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Роман Оксана Владимировна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**12**
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**21**
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**24**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является обязательной частью общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью изучения дисциплины ОДБ.04 Иностранный язык является использование английского языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков у обучающихся для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

Обозначенные цели изучения курса обуславливают постановку следующих задач:

- формирование представлений об английском языке как о языке международного общения и средстве приобщения к ценностям мировой культуры и национальных культур;
- формирование коммуникативной компетенции, позволяющей свободно общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения;
- формирование и развитие всех компонентов коммуникативной компетенции: лингвистической, социолингвистической, дискурсивной, социокультурной, социальной, стратегической и предметной;
- воспитание личности, способной и желающей участвовать в общении на межкультурном уровне;
- воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

В результате освоения учебной дисциплины (междисциплинарного курса) обучающийся должен

уметь:

У1: вести диалог (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями или суждениями, диалог – побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;

У2: рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных, прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;

У3: создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны изучаемого языка на основе разработанной страноведческой и культуроведческой информации;

У4: понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;

У5: понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;

У6: читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, научно-популярные, художественные, технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи;

У7: описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера; заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка.

знать:

З1: значения новых лексических единиц, связанных тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;

З2: языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета в рамках изучаемых тем;

З3: новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности, условия, причины, предположения, следствия, побуждения к действию;

З4: лингвострановедческую, страноведческую, социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;

З5: тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения.

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего 108 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 108 часов, включая:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся - 100 час,
из них практических занятий- 80 часов;
самостоятельная работа обучающихся – 8 часов;
промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии проявлять к ней устойчивый интерес	**Умения:**
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

		и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	**Умения:**
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	**Умения:**
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	**Умения:**
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		презентовать бизнес-идею
		Знания:
		порядок выстраивания презентации
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	**Умения:**
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста;

		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	**Умения:**
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности

2.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	**Навыки:**
		оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		составление заявок на пополнение ассортимента посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		сервировке столов с учетом стандартов организации питания;
		обучение помощников повара на рабочих местах технологиям сервировки столов;
		Умения:
		оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них;
		оценивать качество сервировки столов;
		организовывать обучение помощников повара-кондитера на рабочих местах правилам сервировки столов;
		Знания:
		виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов;
		технологии сервировки столов;
		материально-техническая база обслуживания;
		санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;
		технологии наставничества и обучения на рабочих местах.
	ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	**Навыки:**
		предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания;
		передача заказа потребителей организации питания в основное производство, в буфет, в бар.
		Умения:
		соблюдать правила этикета при встрече и приветствии потребителей, размещения за столом, стойкой бара, в буфете, подача меню;

		предлагать потребителям блюда и напитки, предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
		консультировать потребителей по выбору блюд, вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ, подготовленный с учетом требований потребителя.
		Знания:
		правила оформления и передачи заказа в производство, в бар, буфет;
		характеристика блюд, продуктов и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков, продуктов и блюд;
		правила культуры обслуживания потребителей, протокола и этикета обслуживания в организации питания;
		информационные механизмы обслуживания;
Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	**Навыки:**
		подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях;
		подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях;
		Умения:
		подавать закуски, блюда и напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
		Знания:
		особенности подачи закусок, блюд и напитков на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания	**Навыки:**
		сервировке стола с учетом вида массового мероприятия;
		Умения:
		сервировать столы с учетом вида массового мероприятия;
		встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;
	ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.	**Навыки:**
		предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков;
		прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания;
		передаче заказа потребителей организации питания в основное производство и бар, буфет;
		досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания.
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню;
		осуществлять прием заказа на блюда и напитки;
		размещать заказ потребителя.
		Знания:
		правила культуры обслуживания, протокола и этикета

		обслуживания потребителей организации питания;
		информационная база обслуживания в организации питания.
	ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета.	**Навыки:**
		рекомендации потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков;
		передача заказа потребителей организации питания в основное производство, бар, буфет;
		Умения:
		предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания;
		консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
		Знания:
		характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню;
		правила сочетаемости напитков и блюд;
	ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.	**Навыки:**
		получение блюд из основного производства организации питания;
		получение напитков, фруктов и других продуктов в бар, буфет;
		Умения:
		соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей;
		Знания:
		требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче.
	ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.	**Навыки:**
		проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей;
		Умения:
		проводить презентации в присутствии потребителей;
		Знания:
		правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;
		виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.04 Иностранный язык

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка, час			Самостоятельная работа, час	
			Всего часов	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего	курсовая работа
	1. Основное содержание	**51**	**49**	**39**		**2**	
	Раздел 1. Социально- бытовая сфера						
ОК 1-6	Тема 1.1 Английский язык в мире	3	3	2			
ОК 1-6	Тема 1. 2 Презентация	7	7	6			
ОК 1-6	Тема 1.3 Наш дом	7	7	6			
	Раздел 2. Социально- культурная сфера						
ОК 1-6	Тема 2.1. Я- студент колледжа	7	7	6			
ОК 1-6	Тема 2.2. Путешествие	7	7	6			
ОК 1-6	Тема 2.3. Великобритания – страна изучаемого языка	10	9	7		1	
ОК 1-6	Тема 2.4. Англоязычный мир	10	9	6		1	
	2. Профессионально - ориентированное содержание	**55**	**49**	**41**		**6**	
	Раздел 3. Деловой английский язык						
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.1. Научно- технический перевод в профессиональной сфере	16	14	12		2	
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.2 Деловое письмо	16	14	12		2	
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.3 Деловая поездка за рубеж	17	15	13		2	
ОК 1-6; ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7	Тема 3.4. Путь в профессию	6	6	4			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	**2**				
Всего часов:		**108**	**100**	**80**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
I. Основное содержание		
Раздел 1 Социально - бытовая сфера		
Тема 1.1	**Содержание учебного материала:**	

Английский язык в мире	Английский язык – язык международного общения. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Американский диалект английского. Различение на слух и адекватное (без ошибок, ведущих к сбою в коммуникации) произношение слов с соблюдением правильного ударения и фраз/предложений с соблюдением основных ритмико-интонационных особенностей, в том числе правила отсутствия фразового ударения на служебных словах. Основы фонетики.	**3**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 1 Место английского языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Диагностический лексико-грамматический тест	1
	Практическое занятие № 2 Американский диалект английского. Английский алфавит	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 1.2 Презентация	**Содержание учебного материала**	
	Знакомство. Рассказ о себе. Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: чтение, кино, театр, музыка, музеи, Интернет, компьютерные игры. Любовь и дружба. Внешность и характеристика человека, литературного персонажа. Повседневная жизнь семьи. Личные местоимения в именительном и объектном падежах; притяжательные местоимения (в том числе в абсолютной форме); возвратные, указательные, вопросительные местоимения; неопределённые местоимения и их производные; отрицательные местоимения. Определённый, неопределённый и нулевой артикли. Имена существительные во множественном числе, образованных по правилу, и исключения. Неисчисляемые имена существительные, имеющие форму только множественного числа. Притяжательный падеж имён существительных.	**7**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 3 Позвольте представиться**.** Составление презентации. Рассказ о себе: личные сведения. Личные местоимения	1
	Практическое занятие № 4 Автобиография. Понятие о транскрипции и транслитерации	1
	Практическое занятие № 5 Рассказ о себе: подростковые увлечения. Притяжательные местоимения	1
	Практическое занятие № 6 Мой семейный альбом. Конструкция «there+ to be»	1
	Практическое занятие № 7 Моя семья. Имя существительное: единственное и множественное число	1
	Практическое занятие № 8 Рассказ о лучшем друге. Имя существительное: падежи.	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 1.3. Наш дом	**Содержание учебного материала**	
	Описание жилища, общежития, учебного заведения, заведений общественного питания (здание, мебель, обстановка, условия жизни, техника, оборудование) в России и англоязычных странах. Нераспространённые и распространённые простые предложения, в том числе с несколькими обстоятельствами, следующими в определённом порядке. Безличные предложения. Грамматическая конструкция There + to be. Времена английского глагола. Простое настоящее и длительное время. Имена прилагательные и наречия в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованных по правилу, исключения. Слова, выражающие количество (many/much, little/a little; few/a few; a lot of).	**7**

	Различные коммуникативные типы предложений: повествовательные (утвердительные, отрицательные), вопросительные (общий, специальный, альтернативный, разделительный вопросы), побудительные (в утвердительной и отрицательной форме).	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 9 Наш дом: типы домов Настоящее неопределенное время с глаголом to be	1
	Практическое занятие № 10 Комната в общежитии. Настоящее длительное время	1
	Практическое занятие № 11 Дом моей семьи. Степени сравнения прилагательных	1
	Практическое занятие № 12 Моя комната. Степени сравнения наречий	1
	Практическое занятие № 13 Традиционные дома британцев. Настоящее длительное время в значении будущего	1
	Практическое занятие № 14 Дома в США. Предлоги места и направления	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 2.1. Я - студент колледжа	**Содержание учебного материала**	
	Система высшего и среднего профессионального образования в России и англоязычных странах. Обучение в колледже. Традиции и обычаи. Изучаемые предметы. Повседневная жизнь и распорядок дня студента колледжа. Количественные и порядковые числительные. Целые числа, простые и десятичные дроби. Обозначение времени. Предлоги места, времени, направления. Сложносочинённые предложения с союзами and, but, or. Сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how. Сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that. Сложноподчинённые предложения с союзными словами.	**7**
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 15 Наш колледж. Понятие о правильных и неправильных глаголах. Таблица неправильных глаголов	1
	Практическое занятие № 16 Мой рабочий день. Количественные числительные	1
	Практическое занятие № 17 Ежедневные дела. Обозначение времени	1
	Практическое занятие № 18 На уроке английского языка. Порядковые числительные	1
	Практическое занятие № 19 После занятий. Многофункциональность предлогов	1
	Практическое занятие № 20 Мой выходной день. Обозначение времени суток	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	

Тема 2.2 Путешествия	**Содержание учебного материала**	
	Туризм. Виды отдыха. Транспортные средства. Ведение диалогов на тему заказа такси, покупки билетов, прохождения таможни, приезда на вокзал и прибытия в аэропорт. Путешествия по России и зарубежным странам. Условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0, Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II, III).	**7**
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 21 Путешествие. Типы путешествий. Будущее длительное время	1
	Практическое занятие № 22 Путешествие: Виды транспорта. Условные предложения 0 типа	1
	Практическое занятие № 23 Путешествие поездом. Условные предложения 1 типа	1
	Практическое занятие № 24 На железнодорожном вокзале. Работа с текстом	1
	Практическое занятие № 25 Покупка билетов. В кассе. Развитие диалогической речи	1
	Практическое занятие № 26 Путешествие автобусом. Условные предложения 2, 3 типа.	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
Тема 2.3 Великобритания	**Содержание учебного материала:** Великобритания - страна изучаемого языка: географическое положение, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории. Выдающиеся люди Великобритании, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры...	**10**
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 27. Великобритания- географическое положение, климат, рельеф, природ, административное деление. Составные части и их столицы. Этнический состав населения	1
	Практическое занятие № 28. Политическое устройство современной Великобритании. Парламент. Политические партии, выборы и формирование правительства	1
	Практическое занятие № 29. Британская королевская семья. Функции монарха.	1
	Практическое занятие № 30. Лондон- столица Британии. Исторические места и достопримечательности	1
	Практическое занятие № 31. Туристические достопримечательности Великобритании	1
	Практическое занятие № 32 Развитие индустрии туризма и общественного питания в Великобритании	1
	Практическое занятие № 33 Традиции и обычаи британцев	1
	Самостоятельная работа обучающихся	1

	Тематика самостоятельной работы: Национальные кухни народов Великобритании (Подготовка устного сообщения)	
Тема 2.4 Англоязычный мир	**Содержание учебного материала:**	10
	Страны изучаемого языка (Англоязычные страны): географическое положение, природа и климат, экономическое развитие, индустрия туризма и общественного питания, политическое устройство, внутренняя и внешняя политика, столица, крупные города, регионы; система образования, достопримечательности, культурные особенности (национальные и популярные праздники, знаменательные даты, традиции, обычаи); страницы истории. Выдающиеся люди стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру: государственные деятели, учёные, писатели, поэты, художники, композиторы, путешественники, спортсмены, актёры и т. д. Международные организации Западного мира и их роль в современном мироустройстве	
	Практические занятия	
	Практическое занятие № 34 США – географическое положение, климат, природные ресурсы, рельеф, природные заповедники и национальные парки.	1
	Практическое занятие № 35 Вашингтон – столица США. Крупнейшие города- мегаполисы США	1
	Практическое занятие № 36 Жизнь молодежи в США: система образования, культура, спорт	1
	Практическое занятие № 37 Канада – географическое положение, природные зоны, климат, достопримечательности, экономика.	1
	Практическое занятие № 38 Австралия и Новая Зеландия - зеленые страны: общие сведения, география, политическое устройство, экономическое развитие, особенности природы и климата	1
	Практическое занятие № 39 Международные организации и их роль в современном мире	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Национальная кухня англоязычных стран (перевод рецептов)	1
II. Профессионально - ориентированное содержание		
Раздел 3. Деловой английский язык.		
Тема 3.1 Научно-технический перевод в профессиональ-ной сфере	**Содержание учебного материала:** Теория научно – технического перевода. Виды текстов. Типы чтения текста: просмотровое, ознакомительное и изучающее чтение. Виды текстов и особенности работы с ними. Пользование электронным переводчиком. Этапы работы над профессиональным текстом. Составление словарика к тексту. Черновой и чистовой переводы текстов. Основы редактирования перевода текста профессиональной направленности. Правила написания аннотации к переведенному тексту. Подготовка сообщения по переведенному материалу. Синтаксический разбор сложного предложения. Части речи и их роль в предложении. Действительный и страдательный залог. Сложное дополнение	**16**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 40. Теория научно – технического перевода. Виды текстов. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 41 Работа со словарем и электронным переводчиком. Текст «Виды ресторанов»	1
	Практическое занятие № 42.	1

	Правила работы с англоязычным текстом. Этапы перевода. Текст «Рестораны быстрого обслуживания»	
	Практическое занятие № 43. Ознакомительное чтение. Текст «Необычные рестораны»	1
	Практическое занятие № 44. Составление словарика к тексту. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 45. Черновой перевод текста. Синтаксический разбор сложных предложений.	1
	Практическое занятие № 46. Редактирование материала. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 47 Перевод заголовков текстов, статей. Текст «Виды ресторанов»	1
	Практическое занятие № 48. Составление аннотации к переведеному тексту. Текст «Заведения общественного питания»	1
	Практическое занятие № 49. Подготовка устного сообщения по материалам переведенного текста «Виды ресторанов».	1
	Практическое занятие № 50 Составление тезисов по материалам перевода текста «Рестораны национальной кухни»	1
	Практическое занятие № 51 Теория научно- технического перевода. Обобщение лексического и теоретического материала	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы: Перевод текстов по профессии. Синтаксический разбор	
Тема 3.2 **Деловое письмо**	**Содержание учебного материала:** Деловая переписка на английском языке как языке международного общения: просмотр писем, анализ типов писем, перевод различных типов корреспонденции: рекламных материалов, предложений, запросов и контрактов. Составление деловых писем по готовым шаблонам деловой корреспонденции. Обмен письмами профессиональной тематики	**16**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 52. Понятие делового письма, виды писем в сфере услуг. Употребление притяжательного падежа существительных и местоимений.	1
	Практическое занятие № 53. Структура делового письма в ресторанном бизнесе. Абсолютная форма притяжательных местоимений	1
	Практическое занятие № 54. Рекламное объявление заведения общественного питания. Сложное дополнение	1
	Практическое занятие № 55. Составление письма- предложения для постоянных клиентов заведения. Сложное дополнение после глаголов to see, to hear, to speak	1
	Практическое занятие № 56. Составление письма -запроса на дополнительные услуги для ресторана. Перевод писем на русский язык	**1**
	Практическое занятие № 57. Составление рекламного объявления для привлечения новых посетителей. Перевод на английский язык	1

	Практическое занятие № 58. Ответ на письмо – заказ банкетного обслуживания	1
	Практическое занятие № 59. Обсуждение цены, скидки, условий доставки блюд и напитков	1
	Практическое занятие № 60. Ответ на письмо – запрос на скидки и льготное обслуживание гостей	1
	Практическое занятие № 61. Шаблоны деловой корреспонденции в сфере услуг	1
	Практическое занятие № 62. Заполнение анкет, бланков, деклараций. Модальный глагол should	1
	Практическое занятие № 63. Написание резюме для трудоустройства в заведение общественного питания	1
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Тематика самостоятельной работы: Составление собственного словаря и сборника синонимов для написания резюме; подготовка тезисов для встречи с работодателем	2
Тема 3.3. Деловая поездка за рубеж	**Содержание учебного материала:** Организация командировки за рубеж: заказ билетов, бронирование гостиничного номера, приезд в аэропорт, прохождение паспортного и таможенного контроля, в пути. Заселение в гостиницу, деловой обед, покупки и посещение достопримечательностей. Международная торговля и международные выставки. Перспектива развития пищевой индустрии туризма и общественного питания. Использование интернет- ресурсов в общественном питании**.**	**17**
	Практические занятия:	
	Практическое занятие № 64. Понятие контракта. Виды контрактов в сфере услуг.	1
	Практическое занятие № 65. Обсуждение контракта. Модальный глагол “to be to”	1
	Практическое занятие № 66**.** В ресторане. Виды ресторанов. Определительные придаточные предложения	1
	Практическое занятие № 67. В ресторане. Деловой обед. Правила этикета.	1
	Практическое занятие № 68. Посещение производства продуктов питания. Производные местоимения и наречия от неопределенных местоимений	1
	Практическое занятие № 69. Шопинг. Виды магазинов. Возвратные и эмфатические местоимения	1
	Практическое занятие № 70. В торговом центре. Употребление артикля перед городскими названиями	1
	Практическое занятие № 71. Деловые переговоры на торговой выставке.	1
	Практическое занятие № 72. Международная торговля, Международные выставки	1
	Практическое занятие № 73. Современный мир профессий в пищевой промышленности.	1
	Практическое занятие № 74. Деловая поездка за рубеж с целью посещения международных выставок и конкурсов, ведение деловых переговоров	1
	Практическое занятие № 75. Рынок труда и проблемы развития пищевой отрасли	1
	Практическое занятие № 76. Новые информационные технологии в производстве и реализации продуктов питания. Работа с поисковыми программами на английском языке	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы: Правила этикета. Фразы вежливости для общения с посетителями и покупателями. Поведение за столом (перевод текстов и подготовка сообщений по прочитанному материалу)	

Тема 3.4 Путь в профессию	**Содержание учебного материала**	6
	Моя будущая профессия. Типы предприятий общественного питания и работа персонала. Организация работы повара и кондитера	
	Практическое занятие № 77. Типы продуктовых магазинов. Наименования отделов. (Изучение новой лексики, чтение и перевод диалогов)	1
	Практическое занятие № 78. Классификация предприятий общественного питания. В ресторане. Виды ресторанов (Изучение новой лексики, выполнение лексических упражнений)	1
	Практическое занятие № 79. В кафе и закусочной. В студенческой столовой (Развитие диалогической речи)	1
	Практическое занятие № 80. Рецепты любимых блюд русской кухни (Перевод рецептов на английский язык)	1
	Самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена	
	Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**	2
Всего часов:		**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в кабинете Иностранного языка.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета иностранного языка:

учебная доска; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; тумба; комплект учебно-методической документации по дисциплине Иностранный язык (английский); наглядные пособия, информационные стенды; демонстрационные материалы к занятиям на электронных носителях; словари двуязычные; раздаточный материал для практических занятий.

Технические средства обучения: ноутбук с программным обеспечением, динамики, комплекты учебных аудио- и видеоматериалов.

Наглядные пособия и раздаточный материал: комплект учебно-методической документации; наглядные пособия, плакаты, презентации, тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин должно предшествовать освоению предмета ОДБ.04 Иностранный язык: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДБ.03 История и ОДБ.05 География.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль: проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный и письменный опрос обучающихся на занятиях,
- проверка выполнения лексических и грамматических упражнений,
- проведение тестирования,
- написание изложений и сочинений,
- выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета. Задания для зачета состоят из устной темы, одного лексического упражнения профессиональной направленности и одного грамматического теста.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОДБ.04 Иностранный язык,
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной

литературы

4.4.1. Основные источники:

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering: учеб. пособие для студ. Проф.учеб. заведений /Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская - 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с.

2. Дарская В. Г., Журавченко К. В и др. Новый деловой английский.– М. : Вече, 2020.

3. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, р.698, 2018.

4. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s book - Express Publishing, p. 145, 2019

5. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s CD - Express Publishing, p. 157, 2021

4.4.2. Дополнительныеисточники:

6. Global Beginner Coursebook. КейтПикеринг, ДжекиМакэвой, - Оксфорд, Макмиллан, 2010 Global Elementary Coursebook. ЛиндсейКленфилд, РебеккаРобБени, - Оксфорд, Макмиллан, p. 198, 2020

7. Global Pre-intermediate Coursebook. Линдсей Кленфилд, - Оксфорд, Макмиллан, p. 199, 2021

8. In Company Second Edition, Elementary Student's Book with CDRom. СаймонКларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 240, 2021

9. In Company Second Edition, Pre-intermediate Student's Book with CD-Rom. СаймонКларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 137, 2019

10. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 1 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 128

11. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 2 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p.128

12. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 3 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

13. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 4 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

14. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021,p.120

15. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism Express Publishingpages: p.120

4.4.3. Дополнительные источники с мультимедийным приложением:

16. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamBeginner A1+ p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

17. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamBeginner A2 p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

18. VirginiaEvans, JennyDooleyUpstreamPre-Intermediate B1 p.155 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

4.4.4. Интернет- ресурсы:

Обучающие материалы

19. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков

20. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

21. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm

22. www.handoutsonline.com

23. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)

24. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)

25. www.icons.org.uk

Методические материалы

26. www.prosv.ru/umk/sportlight Teacher’s Portfolio

27. www.standart.edu.ru

28. www.internet-school.ru

29. www.onestopenglish.com - Интернет-ресурс содержит методические рекомендации и разработки уроков ведущих методистов в области преподавания английского языка. Включает уроки, разработанные на основе материалов из The Guardian Weekly, интерактивные игры, музыкальные видео, аудиоматериалы, демонстрационные карточки;

30. www.macmillan.ru - интернет-ресурс с методическими разработками российских преподавателей, содержит учебные программы и календарно- тематические планирования курсов английского языка повседневного и делового общения;

31. www.hltmag.co.uk (articles on methodology)

32. www.iatefl.org (International Association of Teachers of English as a Foreign Language)

33. www.developingteachers.com (lesson plans, tips, articles and more)

34. www.etprofessional.com (reviews, practical ideas and resources)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Форма итогового контроля успеваемости: дифференцированный зачёт

Способы диагностики успеваемости обучения:

Текущий контроль осуществляется путем устной беседы по изученным темам, тестирования и написания самостоятельных и контрольных работ, проверки рефератов и творческих работ.

Результаты обучения	**Критерии оценивания**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знания:		
Значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа обучения и соответствующими ситуациями общения, в том числе оценочной лексики, реплик-клише речевого этикета, отражающих особенности культуры стран изучаемого языка; – значение изученных грамматических явлений в расширенном объеме (видовременные, неличные и неопределенно-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь / косвенный вопрос, побуждение и др., согласование времен); – языковые средства и правила речевого и неречевого поведения в соответствии со сферой общения и социальным статусом партнера;	Демонстрация интереса к будущей профессии; – рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества; – демонстрация навыков использования информационно – коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; – нахождение информации с помощью современных информационных технологий	– внеаудиторная домашняя работа: сообщения; – практическая работа; – устный опрос; – индивидуальные задания, – письменные работы, – тестирование
Умения:		
– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; – переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; – самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный	– демонстрация интереса к будущей профессии; – доброжелательное и адекватное ситуации взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе	– внеаудиторная и домашняя работа; – устные и письменные сообщения; – практическая работа;

запас; – знать: лексический (1200-1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности – писать личное письмо, заполнять анкету, письменно излагать сведения о себе в форме, принятой в странах изучаемого языка, – делать выписки из иноязычного текста; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности	обучения – организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; – осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; – решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях; – использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	– устный опрос; – письменный контроль, – индивидуальные задания и проекты

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОДБ.05 Информатика

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Информатика» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Министерства просвещения Российской Федерации от «18» апреля 2025 года, протокол №6/2025

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла

Протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 414
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 416
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 423
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 426
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 428

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.05 Информатика

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОДБ.05 Информатика** является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Цель дисциплины: освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе;
- понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;
- уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
- владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;
- уметь читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых);
- уметь реализовать этапы решения задач на компьютере;
- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных;
- уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде.

знать:

– основные категории программного обеспечения для ускорения документооборота в профессиональной сфере деятельности;
– особенности использования пакета программ MS Office для решения типовых задач;
– основные понятия компьютерной графики;
–способы построения графических объектов в различных видах графики: векторной, растровой;

– возможности и назначение графических пакетов: Paint, PhotoShop.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 144 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 144 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 134 часов,
в т.ч.:
практические занятия – 104 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 10 часа;
промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 1 час.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по професии.

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при	- понимать роль и место современных информационных технологий в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная информатика, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль информационных технологий в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о пользовании современными компьютерными программами для решения вопросов профессионального уровня; - анализировать задачу и подбирать правильные методы ее решения, применяя цифровые технологии; - владеть информационной и цифровой терминологией, умение применять информационные понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания об основных видах обработки информации,

	решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	использование простых баз учета и поиска информации; - владеть автоматизацией рутинных операций через макросы или скрипты; - поиск и критическое оценивание профессиональное информации в сети (фильтрация и верификация источников); -создания презентаций и отчётов с использованием цифровых инструментов (PowerPoint, Canva, Miro); - работы с облачными сервисами для совместной деятельности (Google Workspace, Microsoft 365).
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее	- сформировать умение выбирать источники информации для решения задач; -освоить и применить знания и умения использовать различные типы источников: средства массовой информации, электронные базы данных, информационно-телекоммуникационные системы, Интернет-ресурсы, словари, справочники, энциклопедии и др.; - сформировать навык формулирования поисковых запросов; - сформировать знание собенностей разных типов поиска: полнотекстового, по метаданным, семантического, адресного; - научиться работать с специализированными системами поиска; - сформировать навыки анализа и интерпретации данных. Включает способность структурировать информацию, применять методы интеллектуального анализа текста (текстовую категоризацию, кластеризацию, семантический анализ), выявлять закономерности, делать выводы на основе данных; - применять умение использовать

	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;	информационные технологии для обработки информации; - способность оценивать достоверность информации; - сформировать навык безопасного и целесообразного использования информационных технологий; - понимать нормы информационной этики и права, умение соблюдать правила безопасности при работе с компьютерными программами и в интернете; - научиться применять информационные технологии в профессиональной деятельности. Например, использовать моделирование, прогнозирование, автоматизацию рутинных задач, анализировать большие объёмы данных с помощью современных инструментов; - применять умение моделировать объекты и процессы; - сформировать навыки формализации и структурирования информации; - понимать роли информационных процессов в современном мире; - научиться применять способность решать задачи вычислительного характера с помощью программных средств.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план	- сформировать умение определять траектории профессионального развития и самообразования. Обучающийся должен знать о современных направлениях в IT и смежных сферах, уметь анализировать свои сильные и слабые стороны, ставить цели и составлять планы обучения с учётом требований рынка труда; - сформировать навык выявления достоинств и недостатков коммерческих идей. Обучающийся должен уметь генерировать бизнес-идеи в сфере IT, оценивать их жизнеспособность, проводить первичный анализ рынка, конкурентов и целевой аудитории; - применять умение презентовать идеи открытия собственного дела. Включает навыки подготовки бизнес-презентаций, составления питчей, работы с инвесторами или партнёрами; - сформировать навык составления

	решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	бизнес-плана. Обучающийся должен уметь структурировать бизнес-план, включать в него разделы о маркетинге, финансах, операционной деятельности, использовать табличные редакторы (например, Excel) для расчётов и моделирования финансовых показателей; - сформировать умение рассчитывать финансовые показатели; - применять навык использования информационных технологий для анализа данных в предпринимательской деятельности; - сформировать умение применять знания по финансовой грамотности в профессиональной сфере; - использовать навык работы с цифровыми финансовыми инструментами. Включает использование онлайн-банкинга, платёжных систем, криптовалют (если актуально), понимание принципов работы блокчейна в контексте финансовых операций; - сформировать умение обеспечивать информационную безопасность в профессиональной деятельности; - реализация учебных проектов, связанных с разработкой IT-продуктов или сервисов, помогает закрепить навыки планирования, управления ресурсами и анализа результатов; - использовать симуляторы и кейсы.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в	- применять умение организовывать работу коллектива и команды; - распределять роли и обязанности с учётом компетенций участников; - составлять план совместных действий, согласовывать сроки и промежуточные итоги; - координировать работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия (например, через Slack, Microsoft Teams, Zoom, Jira, Trello). - выстраивать коммуникацию с коллегами, руководством, заказчиками; - участвовать в обсуждении и принятии коллективных решений; - давать и принимать конструктивную обратную связь;

	условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- разрешать конфликтные ситуации, искать компромиссы; - владеть цифровыми инструментами для командной работы; - использовать облачные сервисы для совместного редактирования документов (Google Docs, Яндекс Документы); - работать с системами управления проектами (Trello, Asana, Redmine); - применять средства видеоконференций и мессенджеров для оперативного взаимодействия; - организовывать коллективный доступ к данным и ресурсам (Google Drive, OneDrive, Nextcloud). - презентовать результаты командной работы, защищать проект перед аудиторией.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; овладение универсальными коммуникативными действиями. - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	- владение знаниями о базовых понятиях информатики и информационных процессах; - применять умения анализировать и преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов с использованием цифровых технологий; - применять навыки работы с операционной системой, программным обеспечением, базами данных; - понимать принципы программирования, алгоритмов, систем счисления.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций,	- понимать роль и место современной информационной науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самБДравлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению	которых принимает участие современная информационная наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль информационных наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями информационного анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения различной информации; - сформировать умения применять цифровые знания для объяснения разнообразных явлений и процессов.

	учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; овладение универсальными учебными познавательными действиями; - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- сформировать представление о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе. Понимание того, как информационные технологии влияют на различные сферы жизни и профессиональную деятельность. - сформировать умение применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов с использованием ИКТ; - использовать навыки работы с данными, их обработки, визуализации и интерпретации с помощью цифровых инструментов; - владение навыками работы с операционными системами и основным программным обеспечением; - сформировать умение использовать инструменты, необходимые для решения профессиональных задач (текстовые процессоры, табличные редакторы, базы данных и др.); - понимание принципов работы компьютерных сетей и их роли в профессиональной деятельности; - применение знаний основ сетевой коммуникации, безопасности данных, работы с онлайн-ресурсами; - владение информационной культурой, способность анализировать и оценивать информацию с использованием ИКТ. Критическое мышление при работе с данными, умение отличать достоверную информацию от недостоверной; - сформировать умение использовать средства ИКТ в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с

		соблюдением требований эргономики, техники безопасности, правовых и этических норм; - использовать навыки работы с библиотеками программ, использование компьютерных средств представления и анализа данных.

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся следующими профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.6	Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.
ПКн 2.8	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями.
ПКн 2.11	Оформлять документы по кассовым операциям.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Тематический план учебной дисциплины ОДБ.05 Информатика

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 02, ОК 03, ПК 2.4,	Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека	42	38	30		4	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ПК 2.3, ПК 2.6, ПКн 2.8	Раздел 2. Использование программных систем и серверов	48	45	34		3	
ОК 01-06, ОК 09, ПК 2.4, ПК 2.6, ПКн 2.11	Раздел 3. Информационное моделирование	53	50	40		3	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов		144	134	104		10	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОДБ.05 Информатика

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Базовый модуль с профессионально-ориентированным содержанием				
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека				**42**
Тема 1.1. Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**			**3**
	1	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах.	Выучить конспект	1
	2	Кодирование информации. Информация и информационные процессы	Решить примеры	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Информационные системы в работе повара-кондитера	Подготовить устный ответ	1
Тема 1.2. Подходы к	**Содержание учебного материала**			**5**

измерению информации	**Практическая работа 1**			
	3	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный).	Решить задачи, подготовить отчет	1
	Практическая работа 2			
	4	Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	Проработать материал	1
	Практическая работа 3			
	5	Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	Ответить на вопросы	1
	6	Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации	Определить объем носителей согласно варианта	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Первые носители информации	Подготовить конспект	1
Тема 1.3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	**Содержание учебного материала**			**3**
	7	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода.	Выучить конспект	1
	8	Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение	Сделать таблицу сравнения поколений ЭВМ	1
	Самостоятельная работа			**1**
		ЭВМ, которые используют на АРМ повара-кондитера	Составить конспект	1
Тема 1.4. Кодирование информации.	**Содержание учебного материала**			**10**
	Практическая работа 4			
	9	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	Заполнить таблицу двоичной системы	1
	10	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	Выучить системы счисления информации	1
	11	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	Решить примеры из конспекта	1

	Практическая работа 5			
	12	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы	Выучить конспект	1
	13	Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы	Сделать схему	1
	Практическая работа 6			
	14	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	Выучить коды	1
	15	Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных.	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 7			
	16	Кодирование данных произвольного вида	Выучить типы данных	1
	17	Кодирование данных произвольного вида	Проработать конспект	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Отличие видов информации и источников информации	Составить конспект	1
Тема 1.5. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	**Профессионально-ориентированное содержание**			**8**
	Практическая работа 8			
	18	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения.	Определить истинность высказывания	1
	19	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения.	Определение логических операций	1
	Практическая работа 9			
	20	Графический метод алгебры логики.	Построение диаграмм Эйлера-Венна	1
	21	Графический метод алгебры логики.	Анализ диаграммы	1
	Практическая работа 10			
	22	Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.	Решить множества	1
	23	Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами.	Решить множества	1
	Практическая работа 11			
	24	Решение логических задач графическим способом	Решение задач	1
	25	Решение логических задач графическим способом	Решение задач по карточке	1
Тема 1.6. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	**Профессионально-ориентированное содержание**			**3**
	26	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными.	Сделать схемы топологий	1
	27	Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет	Написать свой IP адрес используемых устройств	1
	Практическая работа 12			
	28	Определение топологии локальной сети по примеру	задание по карточке	1

Тема 1.7. Службы Интернета	**Профессионально-ориентированное содержание**			**4**
	Практическая работа 13			
	29	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания.	Составить список используемых ресурсов	1
	30	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания.	Сайты с профессиональным содержанием	1
	Практическая работа 14			
	31	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	Виды электронной коммерции в интернете	1
	32	Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете	Список коммерции в интернете	1
Тема 1.8. Сетевое хранение данных и цифрового контента	**Содержание учебного материала**			**3**
	Практическая работа 15			
	33	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	Анализ облачных серверов	1
	34	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	Настройка прав доступа	1
	35	Организация личного информационного пространства. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	Разбор кейса (анализ ситуации)	1
Тема 1.9. Информационная безопасность	**Профессионально-ориентированное содержание**			**3**
	36	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач	Выучить правила безопасности	1
	37	Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество).	Перечень вирусов	1
	Практическая работа 16			
	38	Установка антивирусных программ, антиспама и блокировщика рекламы	Выбрать программу	1
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов				**48**
Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах	**Содержание учебного материала**			**8**
	Практическая работа 17			
	39	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере	Выучить конспект	1

		(операции ввода, редактирования, форматирования)		
	Практическая работа 18			
	40	Работа в MS Word	Сделать таблицу	1
	41	Работа в MS Word	Списки, графы	1
	42	Работа в MS Word	Колонтитулы, колонки	1
	43	Работа в MS Word	Вставка рисунков и объектов	1
	44	Работа в MS Word	Заголовки, стили	1
	45	Работа в MS Word	Word и Smart Art	1
	Самостоятельная работа			**1**
		ПО текстовых процессоров	Конспект (список)	1
Тема 2.2. Технологии создания структурированных текстовых документов	**Профессионально-ориентированное содержание**			**4**
	46	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	Выучить конспект	1
	Практическая работа 19			
	47	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	Проработать материал	1
	48	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны	Смоделировать ситуацию	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Оформить меню согласно практической работе 18	Повторить конспект	1
Тема 2.3. Компьютерная графика и мультимедиа	**Содержание учебного материала**			**6**
	49	Компьютерная графика и мультимедиа	Ответить на вопросы	1
	Практическая работа 20			
	50	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов.	Выучить конспект	1
	Практическая работа 21			
	51	Работа в графических редакторах ПО Gimp, Inkscape	Отчет по работе	1
	Практическая работа 22			
	52	Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	Выучить основные аспекты работы	1
	53	Программы по записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)	Отчет по работе	1
	Самостоятельна работа			**1**
		Сделать редактирование видео с наложением звукового эффекта	Проект	1
Тема 2.4. Технологии обработки графических изображений	**Профессионально-ориентированное содержание**			**12**
	54	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	Выучить конспект	1
	55	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)	Сравнительная таблица	1
	56	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые	Примеры ПО	1

		и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)		
	Практическая работа 23			
	57	Работа в Adobe PhotoShop	Составить макет рисунка	1
	58	Работа в Adobe PhotoShop	Сделать набросок	1
	59	Работа в Adobe PhotoShop	Слоя и композиции	1
	60	Работа в Adobe PhotoShop	Ретушь изображения	1
	61	Работа в Adobe PhotoShop	Коррекция изображения	1
	62	Работа в Adobe PhotoShop	Проработать маски	1
	63	Работа в Adobe PhotoShop	Проработать выделения	1
	64	Работа в Adobe PhotoShop	Применить фильтры и стили	1
	65	Работа в Adobe PhotoShop	Отчет	1
Тема 2.5. Представление профессиональной информации в виде презентаций	**Профессионально-ориентированное содержание**			**8**
	66	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации.	Выучить конспект	1
	67	Анимация в презентации. Шаблоны.	План анимации	1
	68	Композиция объектов презентации	Отчет о проделанной работе	1
	Практическая работа 24			
	69	Работа в Power Point	Создать шаблон с информацией	1
	70	Работа в Power Point	Вставка объектов и рисунков	1
	71	Работа в Power Point	Создание анимации, наложение звука	1
	72	Работа в Power Point	Дополнительные эффекты	1
	73	Работа в Power Point	Отчет по практической работе	1
Тема 2.6. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	**Профессионально-ориентированное содержание**			**2**
	Практическая работа 25			
	74	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации. Работа с мультимедийным оборудованием, его настройка	Выучить конспект	1
	75	Принципы мультимедия. Интерактивное представление информации. Работа с мультимедийным оборудованием, его настройка	Примеры мультимедийного оборудования	1
Тема 2.7. Гипертекстовое представление информации	Содержание учебного материала			**7**
	76	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы.	Выучить конспект	1
	77	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы.	Основные хештеги	1
	78	Веб-сайты и веб-страницы	Проработать материал	1
	Практическая работа 26			
	79	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Повторить конспект	1
	80	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Выписать основные команды	1
	81	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Выучить команды	1

	82	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Выучить команды	1
	83	Работа с языком разметки гипертекста HTML	Отчет о проделанной работе	1
Раздел 3. Информационное моделирование				**53**
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	**Содержание учебного материала**			**6**
	8	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели.	Принципы построения моделей	1
	85	Основные этапы компьютерного моделирования	Ответить на вопросы	1
	86	Основные этапы компьютерного моделирования	Выучить конспект	1
	Практическая работа 27			
	87	Способы компьютерного моделирования	Ответить на вопросы	1
	88	Способы компьютерного моделирования	Отчет по практической работе	1
	Самостоятельна работа			**1**
		Моя профессия – моя гордость	Доклад - эссе	1
Тема 3.2. Списки, графы, деревья	**Содержание учебного материала**			**6**
	89	**Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений**	Проработать конспект	1
	90	**Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений**	Разобрать примеры	1
	91	**Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений**	Выполнить самостоятельную работу	1
	Практическая работа 28			
	92	**Построение граф и деревьев по примерам**		1
	93	**Построение граф и деревьев по примерам**		1
	Самостоятельна работа			**1**
		Построить дерево решений по заданному примеру	Решить примеры	1
Тема 3.3. Математические модели в профессиональной области	**Профессионально-ориентированное содержание**			**5**
	Практическая работа 29			
	94	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Выучить конспект	1
	95	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Шаги алгоритмизации	1
	96	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Выучить ключевые понятия	1
	97	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	Отчет о проделанной работе	1

	Самостоятельная работа			**1**
		Стратегии в компьютерных играх (примеры)	Подготовить устный ответ	1
Тема 3.4. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	Содержание учебного материала			**9**
	Практическая работа 30			
	98	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	Составить схему	1
	99	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры.	Выучить конспект	1
	Практическая работа 31			
	100	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	101	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	102	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	103	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	104	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	105	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Дописать алгоритм	1
	106	Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц	Отчет по практической работе	1
Тема 3.5. Анализ алгоритмов в профессиональной области	Профессионально-ориентированное содержание			**2**
	107	Структурированные типы данных. Массивы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами	Составить таблицу	1
	108	Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов	Выучить конспект	1
Тема 3.6. Базы данных как модель предметной области	Содержание учебного материала			**8**
	109	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	Проработать материал	1
	Практическая работа 32		Создать данные	1
	110	Работа в MS Access	Слова - ключи	1
	111	Работа в MS Access	Связь между таблицами	1
	112	Работа в MS Access	Варианты создания связей	1
	113	Работа в MS Access	Сделать расчеты	1
	114	Работа в MS Access	Списки	1
	115	Работа в MS Access	Создать запрос	1
	116	Работа в MS Access	Отчет по практической работе	1

Тема 3.7. Технологии обработки информации в электронных	**Содержание учебного материала**			**6**
	117	**Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование**	Выучить конспект	1
	Практическая работа 33			
	118	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Заполнить данные	1
	119	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Свойства редактирования	1
	120	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Сделать сортировку	1
	121	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Создание листов	1
	122	Работа в MS Excel. Построение таблиц, редактирование информации, адресация, сортировка, форматирование	Отчет по практической работе	1
Тема 3.8. Формулы и функции в электронных таблицах	**Содержание учебного материала**			**7**
	Практическая работа 34			
	123	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	Заполнить данные	1
	124	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	Просчитать данные	1
	125	Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование.	Вывести готовые данные	1
	Практическая работа 35			
	126	Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	Определение функций	1
	127	Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	Применение функций	1
	128	Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции.	Выполнить расчеты	1
	Практическая работа 36			
	129	Реализация математических моделей в электронных таблицах	Вывести график	1
	130	Реализация математических моделей в электронных таблицах	Построить модель	1
Тема 3.9. Моделирование в электронных таблицах	**Профессионально-ориентированное содержание**			**3**
	Практическая работа 37			
	131	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Выполнить задание по карточке	1
	132	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	Выполнить задание по карточке	1
	133	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из	Выполнить задание по	1

		профессиональной области)	карточке	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			Повторить материал	1
Всего			**144**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);
- демонстрационное оборудование;

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. **Цветкова М. С., Хлобыстова И. Ю. «Информатика»:** учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования. 4-е изд., испр. Москва: Академия, 2023. 350 с
2. **Новожилов О. П. «Информатика»:** учебник для среднего профессионального образования. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 620 с
3. **Угринович Н. Д. «Информатика»:** практикум. Москва: КноРус, 2023. 264 с
4. **Гаврилов М. В., Климов В. А. «Информатика и информационные технологии»:** учебник для среднего профессионального образования. 5-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 355 с
5. **Торадзе Д. Л. «Информатика»**: учебное пособие для среднего профессионального образования. Москва: Издательство Юрайт, 2023. 158 с
6. **Трофимов В. В. «Информатика в 2 т.»**: учебник для среднего профессионального образования. 3-е изд., перераб. и доп. Том 1 — 553 с., Том 2 — 406 с. Москва: Издательство

Юрайт, 2023.

Электронные ресурсы

1. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/);
2. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
6. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).

Дополнительные издания:

1. Цветкова, А. В. Информатика и информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. В. Цветкова. - Саратов: Научная книга, 2021. - 190 с.
2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. - 2-е изд. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2022. - 308 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**	**Критерии оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 2.1-1.7 Тема 3.1-3.9	Фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1-1.4 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1-3.5, 3.8		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.3, 1.5-1.9 Тема 2.2- 2.7 Тема 3.2, 3.5, 3.7		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 2.1 Тема 3.1– 3.3		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 3.1 - 3.3		
ОК 06. Проявлять гражданско-	Тема 3.1- 3.4		

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		Фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 2.1 Тема 3.1, 3.2		
ПК 2.3, ПК 2.4 ПК 2.6 ПКн 2.8 ПКн 2.11	Профессионально-ориентированное содержание в разделе 1, разделе 2 и разделе 3		

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины

ОДБ. 06 Физика

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ. 06 Физика для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физика» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО Министерства просвещения Российской Федерации от «18» апреля 2025 года, протокол №6/2025

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Лелявин Александр Викторович, преподаватель предметов общеобразовательного общепрофессионального цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ. 06 ФИЗИКА

1.1 Область применения программы общеобразовательной дисциплины:

Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемой на базе основного общего образования.

1.2 Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

- формирование у обучающихся уверенности в ценности образования, значимости физических знаний для современного квалифицированного специалиста при осуществлении его профессиональной деятельности;
- формирование естественно-научной грамотности;
- овладение специфической системой физических понятий, терминологией и символикой;
- освоение основных физических теорий, законов, закономерностей;
- овладение основными методами научного познания природы, используемыми в физике (наблюдение, описание, измерение, выдвижение гипотез, проведение эксперимента);
- овладение умениями обрабатывать данные эксперимента, объяснять полученные результаты, устанавливать зависимости между физическими величинами в наблюдаемом явлении, делать выводы;
- формирование умения решать физические задачи разных уровней сложности;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей в процессе приобретения знаний с использованием различных источников информации и современных информационных технологий; умений формулировать и обосновывать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников;
- воспитание чувства гордости за российскую физическую науку. Освоение курса ОД «Физика» предполагает решение следующих задач:
- приобретение знаний о фундаментальных физических законах, лежащих в основе современной физической картины мира, принципов действия технических устройств и производственных процессов, о наиболее важных открытиях в области физики, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии;
- понимание физической сущности явлений, проявляющихся производственной деятельности;
- освоение способов использования физических знаний для решения практических и профессиональных задач, объяснения явлений природы, производственных и технологических процессов, принципов действия технических приборов и устройств, обеспечения безопасности производства и охраны природы;
- формирование умений решать учебно-практические задачи физического содержания с учётом профессиональной направленности;
- приобретение опыта познания и самопознания; умений ставить задачи и решать проблемы с учётом профессиональной направленности;
- формирование умений искать, анализировать и обрабатывать физическую информацию с учётом профессиональной направленности;

- подготовка обучающихся к успешному освоению дисциплин и модулей профессионального цикла: формирование у них умений и опыта деятельности, характерных для профессий, получаемых в профессиональных образовательных организациях;

- подготовка к формированию общих компетенций будущего специалиста: самообразования, коммуникации, проявления гражданско- патриотической позиции, сотрудничества, принятия решений в стандартной и нестандартной ситуациях, проектирования, проведения физических измерений, эффективного и безопасного использования различных технических устройств, соблюдения правил охраны труда при работе с физическими приборами и оборудованием.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- смысл понятий: физическое явление, гипотеза, закон, теория, вещество, взаимодействие, электромагнитное поле, волна, фотон, атом, атомное ядро, ионизирующие излучения;

- смысл физических величин: скорость, ускорение, масса, сила, импульс,
работа, механическая энергия, внутренняя энергия, абсолютная температура, средняя кинетическая энергия частиц вещества, количество теплоты, элементарный электрический заряд;

- смысл физических законов классической механики, всемирного тяготения, сохранения энергии, импульса и электрического заряда, термодинамики, электромагнитной индукции, фотоэффекта;

- вклад российских и зарубежных ученых, оказавших наибольшее влияние на развитие физики;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить наблюдения, планировать и выполнять эксперименты,

- выдвигать гипотезы и строить модели,

- применять полученные знания по физике для объяснения разнообразных физических явлений и свойств веществ;

- практически использовать физические знания;

- оценивать достоверность естественно-научной информации;

- использовать приобретенные знания и умения для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды.

- описывать и объяснять физические явления и свойства тел: свойства газов, жидкостей и твердых тел; электромагнитную индукцию, распространение электромагнитных волн; волновые свойства света; излучение и поглощение света атомом; фотоэффект;

- отличать гипотезы от научных теорий;

- делать выводы на основе экспериментальных данных;

- приводить примеры, показывающие, что: наблюдения и эксперимент являются основой для выдвижения гипотез и теорий, позволяют проверить истинность теоретических выводов; физическая теория дает возможность объяснять известные явления природы и научные факты, предсказывать еще неизвестные явления;

- приводить примеры практического использования физических знаний: законов механики, термодинамики и электродинамики в энергетике; различных видов электромагнитных излучений для развития радио и телекоммуникаций, квантовой физики в создании ядерной энергетики, лазеров;

- воспринимать и на основе полученных знаний самостоятельно оценивать информацию, содержащуюся в сообщениях СМИ, Интернете, научно-популярных статьях.

- применять полученные знания для решения физических задач;

- определять характер физического процесса по графику, таблице, формуле;

- измерять ряд физических величин, представляя результаты с учетом их погрешностей.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется за счет обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение программы общеобразовательной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 108 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 101 час;
самостоятельной работы обучающихся – 7 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения ППССЗ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

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

	оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной	-уметь учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач.

	деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; - Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных	- владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний - овладеть (сформировать представления) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся

	областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; -уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- овладеть умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды,	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в

знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности на основе знаний по физике.	повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИКА

3.1 Тематический план общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение общеобразовательной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 03, ОК 05	Раздел 1. Введение	2	2	-	-	-	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 2. Механика	14	14	2/5	-	0	-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 3. Основы молекулярной физики и термодинамики	16	14	2/5	-	2	-
	Раздел 4. Электродинамика	32	30	4/14	-	2	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 5. Колебания и волны	21	19	3/9	-	2	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05	Раздел 6. Основы специальной теории относительности	3	3	0/1	-	0	-
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 7. Квантовая физика	11	11	0/4	-	0	-
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07	Раздел 8. Эволюция Вселенной	8	7	1/3	-	1	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (итоговая контрольная работа)		1	1	-	-	-	-
Всего часов:		108	101	12/41	-	7	-

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. ФИЗИКА И МЕТОДЫ НАУЧНОГО ПОЗНАНИЯ				**2**
Введение	**Содержание учебного материала**			**2**
	1	**Инструктаж по ТБ. Что изучает физика.** 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	§1-3, контрольные вопросы	1
	2	**Диагностическая контрольная работ**а	Доклад «Физика в твоей профессии»	1
РАЗДЕЛ 2. МЕХАНИКА				**14**
Тема 2.1 Кинематика	**Содержание учебного материала**			**5**
	3	**Механическое движение. Равномерное прямолинейное движение.** Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей.	§4-6, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	4	**Прямолинейное равноускоренное движение. Свободное падение тел.** Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения.	§7-8, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	5	**ПР. Решение задач по теме: «Кинематика материальной точки».** Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ременные передачи	§ 4-8, задачи в конспекте	1
	6	**Лабораторная работа №1«Определение ускорения тела при равноускоренном движении»**	§7-8, написать отчёт	1
	7	**ПР. Криволинейное движение. Решение задач.** Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение.	Конспект, задачи в конспекте	1
Тема 2.1 Динамика	**Содержание учебного материала**			4
	8	**Взаимодействие тел. Виды сил.** Принцип относительности Галилея. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Сила тяжести. 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.	§9, задачи в конспекте	1
	9	**Законы Ньютона. Закон Всемирного тяготения.** Первый закон Ньютона. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость.	§10-11, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	10	**ПР. Применение законов Ньютона.** Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела.	§10-11, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1

	11	**ПР. Движение в поле тяжести.** Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников	Конспект, задачи в конспекте	1
Тема 2.3 Законы сохранения в механике	**Содержание учебного материала**			5
	12	**Импульс материальной точки. Закон сохранения импульса.** Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса.	§12, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	13	**ПР. Решение задач.** Реактивное движение. Технические устройства и практическое применение: водомет, копер, пружинный пистолет, движение ракет	§12, задачи в конспекте	1
	14	**Лабораторная работа №2** «Изучение законов сохранения импульса»	§12, Отчёт о ЛР	1
	15	**Закон сохранения механической энергии.** 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	§13, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	16	**Контрольная работа по разделу: «Механика»**	Анализ КР	1
РАЗДЕЛ 3. МОЛЕКУЛЯРНАЯ ФИЗИКА И ТЕРМОДИНАМИКА.				14
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории				5
	17	**Основные положения МКТ. Основное уравнение МКТ газов.** Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа.	§17-20, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	18	**ПР. Решение задач.** Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина.	§21, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	19	**Газовые законы. Уравнение состояния идеального газа.** Газовые законы. Уравнение Менделеева–Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы. в идеальном газе с постоянным количеством вещества	§26-28, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	20	**ПР. Решение задач.** Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр	§29, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	21	**Лабораторная работа №3.** «Изучение одного из изопроцессов»	§26-29, Отчёт о ЛР	1
Тема 3.2 Основы термодинамики	**Содержание учебного материала**			4
	22	**Термодинамическая система.** Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе.	§21-23, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	23	**Первый закон термодинамики.** Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа.	§24, контрольные вопросы, задачи в	1

			конспекте	
	24	**Второй закон термодинамики. Тепловые двигатели.** 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.	§25, 41-43, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	25	**ПР. Решение задач.** Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер	§21-25, задачи в конспекте	1
Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества. Фазовые переходы	**Содержание учебного материала**			5
	26	**Свойства газов. Насыщенный пар. Кипение.** Парообразование и конденсация. Насыщенный пар. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твердое тело.	Конспект, задачи в конспекте	1
	27	**Влажность воздуха. Лабораторная работа «Измерение влажности воздуха».** Абсолютная и относительная влажность воздуха. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр.	§39-40, контрольные вопросы, Отчёт о ЛР	1
	28	**ПР. Свойства жидкостей, твердых тел.** Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.	§ 30-35, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	29	**ПР. Уравнение теплового баланса.** Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	§ 36-38, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	30	**Контрольная работа «Молекулярная физика. Термодинамика». ТО**		1
	Самостоятельная работа Решение качественных, количественных и графических задач с техническим содержанием. Заполнение сравнительных таблиц. Применение физических законов и явлений в быту и в деятельности повара и кондитера Подготовка реферата, презентации, проекта по теме: макропараметры			2
РАЗДЕЛ 4. ЭЛЕКТРОДИНАМИКА				30
4.1 Электростатика	**Содержание учебного материала**			9
	31	**Электрический заряд. Закон сохранения заряда.** Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда.	§44-45, контрольные вопросы	1
	32	**ПР. Электрические взаимодействия. Закон Кулона.** Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд.	§46, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	33	**Напряженность электрического поля.** Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля.	§47-48, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	34	**Проводники и диэлектрики в электростатическом поле.** Проводники и диэлектрики в	§49, контрольные	1

		электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость.	вопросы,	
	35	**ПР. Работа и потенциал электрического поля.** Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов	§50-51, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	36	**Связь между напряженностью и разностью потенциалов**	Конспект, задачи в конспекте	1
	37	**ПР. Электроемкость. Соединение конденсаторов.** Электроемкость. Конденсатор. Электроемкость плоского конденсатора.	§52, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	38	**ПР. Энергия электрического поля.** Энергия заряженного конденсатора.	§53, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	39	**ПР. Решение задач.** Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер	задачи в конспекте	1
4.2 Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	**. Содержание учебного материала**			12
	40	**Электрический ток. Сила тока.** Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение.	§54-55, контрольные вопросы,	1
	41	**Сопротивление проводника. Закон Ома для участка цепи.** Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества.	§56-57, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	42	**ПР. Соединение проводников.** Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников.	Конспект, задачи в конспекте	1
	43	**Лабораторная работа. «Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников»**	§58, Отчёт о ЛР	1
	44	**ПР. Решение задач.** Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы,	§54-57, задачи в конспекте	1
	45	**ПР. ЭДС. Закон Ома для полной цепи**. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание.	Конспект, задачи в конспекте	1
	46	**Лабораторная работа. «Измерение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока»**	Отчёт о ЛР	1
	47	**ПР. Решение задач.** Технические устройства и практическое применение: термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.	§59-62, задачи в конспекте	1
	48	**ПР. Работа и мощность электрического тока.** Работа электрического тока. Мощность электрического тока.	Конспект, задачи в конспектем	1
	49	**ПР. Тепловое действия электрического тока. Закон Джоуля –Ленца.** Закон Джоуля–Ленца.	Конспект, задачи в конспекте	1
	50	**ЛР. Определение КПД электрического чайника.**	Отчёт о ЛР	1
	51	**Электрический ток в газах, металлах и электролитах, в полупроводниках.** Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость.	Конспект, доклады, рефераты	1

		Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p–n-перехода. Полупроводниковые приборы.		
	Самостоятельная работа Решение качественных, количественных и графических задач в профессиональной деятельнояти в повара и кондитера Подготовка реферата, презентации, проекта по теме: Проводимость электрического тока в различных средах, электрические цепи. Подготовка схемы или таблицы: Переменный электрический ток и его применение			
Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	**Содержание учебного материала**			9
	52	**Взаимодействие магнитов и токов. Магнитное поле.** Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле.	§63-64, контрольные вопросы,	1
	53	**Индукция магнитного поля** 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.	§65, контрольные вопросы	1
	54	**ПР. Закон Ампера.** Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление.	§66, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	55	**Сила Лоренца.** Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца.	§66, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	56	**Явление и закон электромагнитной индукции.** 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.	§67, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	57	**ПР. Правило Ленца. Самоиндукция.** Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции.	§67, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	58	**Лабораторная работа «Изучение явления электромагнитной индукции»**	§67, Отчёт о ЛР	1
	59	**ПР. Энергия магнитного поля.** Энергия магнитного поля катушки. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь с током. Электромагнитное поле	Конспект, задачи в конспекте	1
	60	**Контрольная работа «Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Электромагнитная индукция**	Анализ КР	1
РАЗДЕЛ 5. КОЛЕБАНИЯ И ВОЛНЫ				19
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	**Содержание учебного материала**			7
	61	**Механические колебания. Гармонические колебания.** Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний.	§70-71, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	62	**ПР. Превращение энергии при колебаниях. Резонанс.** Превращение энергии при гармонических колебаниях. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о	Конспект, задачи в конспекте	1

		затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс.		
	63	**Лабораторная работа. Определение периода колебаний математического маятника**	§70-71, Отчёт о ЛР	1
	64	**Электромагнитные колебания.** Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Вынужденные электромагнитные колебания.	§72, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	65	**Переменный ток. Генератор переменного тока.** Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Технические устройства и практическое применение: электрический звонок, генератор переменного тока, линии электропередач	§73, контрольные вопросы,	1
	66	**Трансформаторы. Производство, передача и потребление электрической энергии.** Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии.	§74, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	67	**Экологические проблемы использования электроэнергии.** Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни.	Докдад, реферат	1
5.2 Механические и электромагнитные волны	**Содержание учебного материала**			4
	68	**ПР. Механические волны. Свойства волн.** Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн.	§76, контрольные вопросы,	1
	69	**Звуковые волны. Ультразвук и инфразвук.** Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине	Конспект	1
	70	**Электромагнитные волны.** Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E, B, υ в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн.	§77, контрольные вопросы,	1
	71	**ПР. Применение электромагнитных волн.** Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: радар, радиоприемник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь	§78, контрольные вопросы, доклад, реферат	1
Тема 5.3 Оптика	**Содержание учебного материала**			8
	72	**Распространение света.** Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света	§79, контрольные вопросы	
	73	**ПР. Законы отражения и преломления 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.	§80, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	74	**ПР. Линзы. Изображение предмета в линзе.** Собирающие и рассеивающие линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах.	§81, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	75	**Формула тонкой линзы. ПР. Решение задач.** Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики.	§81, контрольные вопросы, задачи в конспекте	

	76	**Лабораторная работа. Определение показателя преломления стекла**	Отчёт о ЛР	
	77	**Лабораторная работа. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки**	Отчёт о ЛР	
	78	**ПР. Шкала электромагнитных излучений.** Шкала электромагнитных волн.	Конспект, задачи в конспекте	
	79	**ПР. Оптические приборы. Решение задач** Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решетка, поляроид	§82, задачи в конспекте	
	Самостоятельная работа. Решение качественных, количественных и графических задач. Заполнение сравнительных таблиц.			2
РАЗДЕЛ 6. ОСНОВЫ СПЕЦИАЛЬНОЙ ТЕОРИИ ОТНОСИТЕЛЬНОСТИ (ДАЛЕЕ – СТО)				3
Тема 6.1 Основы специальной теории относительности	**Содержание учебного материала**			3
	80	**Движение со скоростью света. Постулаты Энштейна.** Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности.	§87-89, контрольные вопросы,	1
	81	**ПР. Связь массы и энергии** Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя	§90, контрольные вопросы, задачи в конспекте	1
	82	**Контрольная работа «Колебания и волны. Основы специальной теории относительности»**	Анализ КР	1
РАЗДЕЛ 7. КВАНТОВАЯ ФИЗИКА				11
7.1 Элементы квантовой оптики	**Содержание учебного материала**			4
	83	**Фотоны. Квантовая гипотеза Планка.** Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона.	Конспект, §92, контрольные вопросы,	1
	84	**Фотоэффект. Теория фотоэффекта.** Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта.	§91, контрольные вопросы,	1
	85	**Применение фотоэффекта. ПР. Решение задач.** «Красная граница» фотоэффекта.	§93-94, задачи в конспекте	1
	86	**ПР. Давление света.** Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод	Конспект	1
7.2 Строение атома	**Содержание учебного материала**			3
	87	**Строение атома. Теория атома Бора.** Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α-частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора.	§95-96, контрольные вопросы,	1
	88	**ПР. Виды излучений. Виды спектров.** 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.	Конспект, §97, контрольные вопросы,	1
	89	**Корпускулярно-волновой дуализм.** Корпускулярно- волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ	Конспект	1
Тема 7.3 Атомное ядро	**Содержание учебного материала**			4
	90	**ПР. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада.** Эксперименты, доказывающие сложность	§99-101,	

		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.	контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	91	**ПР. Ядерные силы. Энергия связи. Дефект масс. Ядерные реакции.** Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез.	§102-103, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	92	**Элементарные частицы. Биологическое действие радиоактивных излучений.** 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	§104-105, контрольные вопросы, задачи в конспекте	
	93	**Контрольная работа «Квантовая физика»**	Анализ КР	
РАЗДЕЛ 8. ЭЛЕМЕНТЫ АСТРОНОМИИ И АСТРОФИЗИКИ				7
Тема 8.1 Элементы астрономии и астрофизики	**Содержание учебного материала**			7
	94	**Астрономия как наука.** Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии.	Конспект	1
	95	**ПР. Звёздное небо.** Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение.	§106, контрольные вопросы,	1
	96	**ЛР “Изучение карты звездного неба”**	Отчёт о ЛР, задачи в конспекте	1
	97	**ПР. Происхождение Солнечной системы.** Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд.	§107-108, контрольные вопросы,	1
	98	**Характеристики звёзд.** Звезды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звезды главной последовательности. Зависимость «масса – светимость» для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд.	§109, контрольные вопросы,	1
	99	**Наша Галактика.** Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик.	§110-111, контрольные вопросы,	1
	100	**ПР. Расширение Вселенной** Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии	§112-113, контрольные вопросы,	1
	Самостоятельная работа. Подготовка докладов (рефератов) «Физика в твоей профессиональной деятельности»			1
РАЗДЕЛ 9. ОБОБЩАЮЩЕЕ ПОВТОРЕНИЕ				1
Тема 9.1 Обобщающее	**Содержание учебного материала**			1
	101	**Дифференцированный зачет**		1

повторение				
Промежуточная аттестация - (указать вид ПА согласно учебному плану – зачет, дифференцированный зачет, экзамен)				
ВСЕГО ЧАСОВ				**108**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы общеобразовательной дисциплины предполагает наличие **учебного кабинета физики.**

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стенды «Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система СИ», портреты выдающихся ученых физиков и астрономов, учебники, карточки заданий, раздаточный материал, комплекты лабораторных и практических работ),
- демонстрационное оборудование,
- лабораторное оборудование,
- статические, динамические, демонстрационные модели,
- библиотечный фонд.

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общеобразовательной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторных занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в

учебном кабинете физики,

лабораторные занятия проводятся в кабинете физики.

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам, решение задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий, выполнения контрольных работ и т.д.;

промежуточный контроль: итоговая контрольная работа.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе общеобразовательной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю общеобразовательной дисциплины;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных

изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Пурышева Н.С., Важеевская Н.Е., Исаев Д.А. и др. Физика: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Просвещение

2. Пурышева Н.С., Важеевская Н.Е., Исаев Д.А. и др. Физика: базовый уровень: Практикум по решению задач учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Дополнительные источники:

3. Мякишев Г. Я., Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М.; под ред. Н. А. Парфентьевой. – 3-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 432 с.

4. Мякишев Г. Я., Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г. Я Мякишев, Б. Б. Буховцев, В. М.; под ред. Н. А. Парфентьевой. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 2016. – 416 с.

Интернет-ресурсы:

www. class-fizika.nard.ru («Классная доска для любознательных»).

www. physiks. nad.ru («Физика в анимациях»).

www. interneturok.ru («Видеоуроки по предметам школьной программы»).

http://school-collection.edu.ru/ (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов).

dic.academic.ru/ (Академик. Словари и энциклопедии).

www.internet-technologies.ru/books/ (Вookз. Электронная библиотека).

globalteka.ru/ (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов).

window.edu.ru/ (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

biblioclub.ru/i (Лучшая учебная литература).

razumru.ru/science/archive/president02.htm (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

https://ru.wikipedia.org/wiki/ (Электронная библиотечная система).

www.alleng.ru/edu/phys.htm (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).

school-collection.edu.ru/ (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

https://fiz.1september.ru/fizarchive.php (учебно-методическая газета «Физика»).

https://ru.wikipedia.org/wiki/Нобелевская_премия_по_физике (Нобелевские лауреаты по физике).

nuclphys.sinp.msu.ru/ (Ядерная физика в Интернете).

phys.reshuege.ru/ (Подготовка к ЕГЭ).

kvant.mccme.ru/ (научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).

www.urlw.ru/w.yos.ru (естественно-научный журнал для молодежи «Путь в науку»

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: - роль и место физики в современной научной картине мира; - понимать физическую сущность наблюдаемых во Вселенной явлений; - роль физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - основополагающие физические понятия, закономерности, законы и теории; - знать историю и достижения отечественной физической науки.	- представление современной физической картины мира на основе важных открытий ученых, оказавших определяющее влияние на развитие техники и технологии; - формулировки основных физических законов; - определения понятий физических величин; - определения физических понятий; - представление о физических явлениях и процессах	Индивидуальные, групповые и фронтальные формы контроля; – методы устного контроля (беседа, рассказ ученика, объяснение, чтение текста, технологической карты, схемы, монологический ответ учащегося); – методы письменного контроля (проверочная работа, тестирование, терминологический диктант); – графический метод контроля (построение диаграмм, графиков и схем); – проведение практических работ; – самоконтроль; – взаимоконтроль. Текущий контроль: – наблюдение за обучающимися на аудиторных занятиях; – наблюдение и экспертная оценка результатов деятельности обучающихся на практических занятиях; – взаимопроверка и взаимооценка обучающихся на практических занятиях; – самопроверка и самооценка выполненных упражнений; – экспертная оценка результатов выполнения заданий для самостоятельной работы; – оценка результатов тестирования, нормативы по технике безопасности и др.; Итоговый контроль в
Уметь: - пользоваться физической терминологией и символикой; - владеть основными методами научного познания, используемыми в физике: наблюдением, описанием, измерением, экспериментом; - обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы; - уметь решать физические задачи; - уметь применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни; - использовать основные интеллектуальные операции: постановки 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; - генерировать идеи и определять средства, необходимые для их	- решение качественных и расчетных задач; - выполнение экспериментальных задач; - защита лабораторных работ; - выполнение тестирования; - решение контрольных работ; - выполнение докладов, сообщений, рефератов, презентаций; - оценка обзора информации по Интернет- ресурсам, в сообщениях СМИ, научно - популярных статьях.	

реализации; - анализировать и представлять информацию в различных видах; - публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии; - самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации; - выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач; - проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития		форме: дифференцированного зачета.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ.07 Химия

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Химия» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, утвержденного 30.11.2022, протокол № 14;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссией общеобразовательного цикла,
протокол № ____ от _____20__ года

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Корнеева Елена Ивановна**,** преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия (далее – рабочая программа) является обязательной частью естественно-научного цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цель и задачи учебной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ДБ.07 Химия направлено на формирование у обучающихся химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

В результате освоения учебной программы обучающийся должен:

знать:

- закономерности протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;
- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории

уметь:

- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

- понимать значимость достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 144 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 76 часов, практических и лабораторных занятий – 52 часа;

самостоятельная работа – 8 часов

промежуточная аттестация – 8 часов из них,

экзамен – 6часов, консультации - 2 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО.

Дисциплина направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

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

	- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) **базовые исследовательские действия:** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать представления: о материальном единстве мира, закономерностях и познаваемости явлений природы; о месте и значении химии в системе естественных наук и ее роли в обеспечении устойчивого развития человечества: в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии, в обеспечении рационального природопользования, в формировании мировоззрения и общей культуры человека, а также экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей,

		химическая связь (σ-, π- и кратные связи), молярная концентрация, структурная формула, изомерия (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия), типы химических реакций (гомо- и гетерогенные, обратимые и необратимые), растворы (истинные, дисперсные системы), кристаллогидраты, степень диссоциации, электролиз, крекинг, риформинг); теории и законы, закономерности, мировоззренческие знания, лежащие в основе понимания причинности и системности химических явлений, современные представления о строении вещества на атомном, молекулярном и надмолекулярном уровнях; представления о механизмах химических реакций, термодинамических и кинетических закономерностях их протекания, о химическом равновесии, дисперсных системах, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; общих научных принципах химического производства (на примере производства серной кислоты, аммиака, метанола, переработки нефти); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь

		химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления;

		- уметь подтверждать на конкретных примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи (" σ " и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов химических элементов 1 - 4 периодов Периодической системы Д.И. Менделеева и их валентные возможности, используя понятия "s", "p", "d-электронные" орбитали, энергетические уровни; объяснять закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими соединений по периодам и группам.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**В области ценности научного познания:** - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; **Овладение универсальными учебными познавательными действиями:** **в) работа с информацией:** - владеть навыками	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие); - владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям

	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;	химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводородов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках, критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном исследовании веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; **Овладение универсальными**	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на

	коммуникативными действиями: **б) совместная деятельность:** - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным **Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:** - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы" в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; -уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбереж	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной

ению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - уметь прогнозировать, анализировать и оценивать с позиций экологической безопасности последствия бытовой и производственной деятельности человека, связанной с переработкой веществ; использовать полученные знания для принятия грамотных решений проблем в ситуациях, связанных с химией; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				Самостоятельная работа	
		Основное содержание		Профессионально-ориентированное содержание		Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
		Теоретическое обучение	Практические и лаборатор-ные занятия	Теоретическое обучение	Практические и лаборатор-ные занятия		
Раздел 1. Основы строения вещества	10	6	4	-			-
Раздел 2. Химические реакции	12	8	3	-	1		-
Раздел 3.Строение и свойства неорганических веществ	24	14	8	-	2		-
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	28	18	4	-	2	4	-
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12	6	4	-	2		-
Раздел 6. Дисперсные системы	8	4	2	-	2		-
Раздел 7, Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8	2	4	-	2		-
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека	6	4	1	-	1		-
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы	28	-	-	14	10	4	-
Промежуточная аттестация (консультации/экзамен)	8		-	-	-		-
Всего часов:	144	62	30	14	22	8	-

3.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)(если предусмотрено)	Объем часов
Раздел 1.Основы строения вещества		10
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание учебного материала	8
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание учебного материала	2
	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Открытие новых химических элементов.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».	
Раздел 2. Химические реакции		12
Тема 2.1. Типы	Содержание учебного материала	6

химических реакций	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	
	Практические занятия.	2
	Инструктаж по ТБ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса.	
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Содержание учебного материала	6
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	
	Лабораторная работа.	2
	Инструктаж по ТБ. «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей. Изготовление моделей молекул алкинов, их изомеров.	
	Контрольная работа 1. Строение вещества и химические реакции.	1
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		24
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание учебного материала	6
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ.	

	Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу).	
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	12
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IY- YII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	
	Лабораторная работа.	2
	Инструктаж по ТБ. Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов.	
	Практические занятия	4
	Инструктаж по ТБ. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства.	
Тема 3.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала	6
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.	

	Контрольная работа 2. Свойства неорганических веществ.	1
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		28
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	6
	Предмет органической химии. Взаимосвязь неорганических и органических веществ. Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности. Основные положения теории химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеродный скелет органической молекулы. Молекулярные и структурные (развернутые, сокращенные) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	
	Практические занятия.	2
	Инструктаж по ТБ. Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	
Тема 4.2.Свойства органических соединений	Содержание учебного материала	14
	Физико-химические свойства органических соединений отдельных классов (особенности классификации и номенклатуры внутри класса; гомологический ряд и общая формула; изомерия; физические свойства; химические свойства; способы получения): - предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов; - непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов; - кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны,	

	карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла; - азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	
	Практические занятия.	1
	Инструктаж по ТБ. Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	
	Лабораторная работа.	2
	Инструктаж по ТБ. «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Подготовка рефератов по темам на выбор: Углеводородное топливо, его виды и назначение. Сварочное производство и роль химии углеводородов в нем. Нефть. История открытия и разработки угольных месторождений Луганской Народной Республики. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	
Тема 4.3. Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Содержание учебного материала	8
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов - источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов.	
	Практические занятия.	1

	Инструктаж по ТБ. Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	
	Контрольная работа 3. Структура и свойства органических веществ.	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Тематика самостоятельной работы. Подготовка рефератов по темам на выбор. Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов. Роль отечественных ученых в становлении и развитии мировой органической химии. Ферменты. Витамины. Гормоны. Лекарства. Антибиотики, их классификация по строению, типу и спектру действия. Безопасные способы применения, лекарственные формы. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		12
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Содержание учебного материала	4
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности, наличия катализатора. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве. Энергия активации. Активированный комплекс. Катализаторы и катализ. Роль катализаторов в природе и промышленном производстве.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции.	
Тема 5.2. Термодинамические	Содержание учебного материала	8

закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций.	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах.	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Принцип Ле Шателье. Расчеты теплового эффекта реакции. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия». Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.	
	Контрольная работа 4. Скорость химической реакции и химическое равновесие.	1
Раздел 6. Дисперсные системы		8
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание учебного материала	4
	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).	
	Практические занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Решение задач на приготовление растворов.	
Тема 6.2. Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации	Содержание учебного материала	4
	Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Суспензии и эмульсии.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (молярной) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение	1

	среды водных растворов.	
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора.	1
	Контрольная работа 5. Дисперсные системы	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ		8
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание учебного материала	4
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Качественных реакции, используемых для обнаружения катионов I - VI групп и их характеристика.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.	
	Лабораторные занятия	2
	Инструктаж по ТБ. Обнаружение неорганических веществ (катионов I-VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Аналитические реакции катионов I-VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы - свинца, IV группы - алюминия, V группы - железа (II и III), VI группы - никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций.	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание учебного материала	4
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений	
	Практические занятия	1
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	
	Лабораторные занятия	2

	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа на выбор. Инструктаж по ТБ. 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. 2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		6
Тема 8.1.Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	6
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников человека(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Химия и производство. Химия в сельском хозяйстве. Химия и экология. Химическое загрязнение окружающей среды. Химия и повседневная жизнь человека. Химия и пища. Экология жилища. Химия и генетика человека.	
	Практические занятия	2
	Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	
	Контрольная работа 6.	1
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы		28
Тема 9.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	4
	Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя).	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1

	Тематика самостоятельной работы. Решение практико-ориентированных заданий на определение лабораторной посуды, химических реактивов, основных лабораторных операций, лабораторного оборудования. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории. Решение химических задач.	
Тема 9.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	6
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солеотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора.	
	Лабораторные занятия	1
	Исследование химического состава проб воды. Инструктаж по ТБ. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Очистка воды от загрязнений». 2. Лабораторная работа «Определение pH воды и ее кислотности». Лабораторная работа «Определение жесткости воды и способы ее устранения».	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Тематика самостоятельной работы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК). Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях. Подготовка сообщений/докладов/ по темам на выбор. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе.	

	Определение общей и свободной щелочности. Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости	
Тема 9.3. Химический контроль качества продуктов питания	Содержание учебного материала	6
	Качественный химический состав продуктов питания.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов.	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания». 2. Лабораторная работа «Исследование продуктов питания на наличие углеводов».	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов.	
Тема 9.4. Химический анализ проб почвы	Содержание учебного материала	6
	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.	
	Практические занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава.	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах». 2. Лабораторная работа «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности».	
Тема 9.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала	6
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно- исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования.	

	Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	
	Практические занятия	1
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования.	
	Лабораторные занятия	1
	Инструктаж по ТБ. Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	
	Контрольная работа 7	1
Консультации		2
Промежуточная аттестация	Экзамен	6
Самостоятельная работа		8
Всего аудиторной нагрузки		144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация общеобразовательной дисциплины ОДБ.07 Химия предполагает наличие учебного кабинета «Химии».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- вытяжной шкаф;
- демонстрационный стол с подводом воды и канализации
- комплект учебно-методической документации;

-комплект учебно-наглядных пособий по химии (учебники, опорные конспекты, схемы, раздаточный материал и тд.);

-наглядные пособия (плакаты, наборы шаростержневых моделей молекул, модели кристаллических решеток, коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров; коллекция горных пород и минералов, таблица Менделеева, учебные фильмы, цифровые образовательные ресурсы. стенды: по технике безопасности; стенд «Периодическая система Д.И. Менделеева»; стенд «Растворимость кислот, солей и оснований»);

-комплект карточек с заданиями;

-комплект мультимедийных презентаций по особо значимым элементам тем.

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

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

Информационное обеспечение реализации программы 1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

В процессе освоения программы общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия обучающиеся могут получить возможность доступа к электронным учебным материалам по химии, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Химии».

Практические занятия проводятся в кабинете «Химии»

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим и лабораторным работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических и практических занятий, защита проектов, решение кейсов и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Рудзитис Г. Е. Химия. 10 класс : учеб. для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе (DVD): базовый уровень / Ф.Г. Фельдман. – М.: Просвещение, 2019. – 224 с.
2. Рудзитис Г. Е. Химия. 11 класс: учеб. для общеобразоват. Организаций : базовый уровень/ Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман. – 9-е изд. – М.: Просвещение, 2022. – 223 с.

Дополнительные источники:

1. Физическая химия: 10-11 классы: учебное пособие/ В.А. Белоногов, Г.У. Белоногова.-4-е из., стер.- Москва: Просвещение, 2023 – 192с.
2. Биохимия: 10-11-е классы: учебное пособие/ Н.В. Антипова, Л.К. Дахнова, А.А. Пахомов, Д.С. Третьякова.4-е изд., стер.- Москва: Просвещение, 2023,- 128с.
3. Химия: базовый уровень: учебное пособие для образовательных организаци, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования/ Г.Е. Рудзитис,Ф Ф.Г. Фельдман.- Москва: Просвещение 2024-336с./ Электронная форма учебника.
4. Химия: 10-й класс: углубленный уровень: учебник/В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин: под ред. В.В. Лунина.- 11е изд. Стер.-Москва Просвещение, 2024-446 с./ Электронная форма учебника.
5. Химия: 11-й класс: углубленный уровень: учебник/В.В. Еремин, Н.Е. Кузьменко, В.И. Теренин, А.А. Дроздов, В.В. Лунин: под ред. В.В. Лунина.- 11е изд. Стер.-Москва Просвещение, 2024-478 с./ Электронная форма учебника.
6. Химия: 11-й класс: базовый уровень: учебник/ О. С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. 6-е изд. Стер.- Москва: Просвещение 2024-127 с. / Электронная форма учебника.

Химия: 10-й класс: базовый уровень: учебник/ О. С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков. 6-е изд. Стер.- Москва: Просвещение 2024-128 с./ Электронная форма учебника.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины БД.07 Химия раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знает: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; основы аналитической химии; основные методы классического количественного и физико-химического анализа; назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; методы и технику выполнения химических анализов; приемы безопасной работы в химической лаборатории.	Полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала Владение основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями; использование химической терминологии и символики. Владение основными методами научного познания, используемыми в химии. Умение обрабатывать, объяснять результаты проведенных опытов и делать выводы; готовность и способность применять методы познания при решении практических задач. Владение правилами техники безопасности при использовании химических веществ и лабораторного оборудования и инвентаря. Соблюдение правил безопасного обращения с химическими веществами, материалами и процессами Умение использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального	Текущий контроль в устной или письменной форме, обобщение выводов; тестовые задания. Составление отчётов к практическим занятиям и лабораторным работам. Выполнение практико-ориентированных заданий, подготовка сообщений, рефератов, презентаций, таблиц, составление схем и решение химических задач, кейсов. Текущее выполнение учебных заданий и упражнений решение химических задач, составление уравнений химических реакций. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Экзамен.

	развития в выбранной профессиональной деятельности.	
Умеет: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологичес-кого процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории.	Использовать различные методы решения практических задач. Демонстрировать способности к учебно-исследовательской и проектной деятельности. Использовать различные ресурсы для достижения поставленных целей. Использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации, и ее представления в различных формах. Использовать различные источники для получения химической информации и оценить ее достоверность для достижения хороших результатов в профессиональной сфере. Соблюдать технику безопасности.	Активность поведения на занятиях в группах. Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия. Участие в олимпиадах. Экзамен.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ОДБ.08 Биология

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

- примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Биология» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протокол №6/2025 от 18 апреля 2025 года;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла

протокол от «___» _____2026 г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.08 БИОЛОГИЯ

1.1. Область применения программы общеобразовательной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к обязательной части общеобразовательного цикла.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Биология» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО. Цель изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне – овладение обучающимися знаниями о структурно-функциональной организации живых систем разного ранга и приобретение умений использовать эти знания для грамотных действий в отношении объектов живой природы и решения различных жизненных проблем.

Достижение цели изучения дисциплины «Биология» на базовом уровне обеспечивается решением следующих задач:

– освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

– формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации;

– становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

– формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробиотехнологий;

– воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой

– природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

– осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения;

– применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине ОДБ. 08 «Биология» составляет 130 час., в том

числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 86 час., из них лабораторных работ и практических занятий 24 час.;
- самостоятельной работы обучающихся – 36 час., из них индивидуальный проект – 32 час.;
- консультация – 2 час.;
- промежуточная консультация – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.08 Биология

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (далее – ОК) с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРб) ФГОС СОО представлены в таблицах:

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем. ПРб 2. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), биосинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие, уровневая организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека. ПРб 4. Сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам. ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов.

	и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 8. Сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети). ПРб 9. Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному	ПРб 1. Сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем.

длявыполнения задач профессиональной деятельности	уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам	ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования. ПРб 10. Сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические	ПРб 5. Приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов. ПРб 6. Сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности

	последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере. ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся следующими профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.5.	Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
ПК 3.3.	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБД.08 Биология

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение МДК				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работаобучающихся	
			всего, часов	в т. ч. Лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч.курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч.курсовая работа(проект),часов
ОК-02	Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация	2	2				
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 2 Химический состав и строение клетки	13	13	4			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 3. Жизнедеятельность клетки	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов	12	12	4			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 6. Эволюционная биология	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04	Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле	6	6	1			
ОК 01, ОК 02, ОК 04	Индивидуальный проект	17					17
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07	Раздел 8. Организмы и окружающая среда	6	6	1			
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Раздел 9. Сообщества и экологические системы	14	14	4			
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии	7	7	2		2	
ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий	8	8	4		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 04	Индивидуальный проект	15					15
Консультация		2					
Промежуточная аттестация: экзамен		6	6	-			
Всегочасов:		**130**	**86**	**25**		**4**	**32**

3.2. Содержание обучения по учебной общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация				**2**
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	**Содержание учебного материала**			
	1	Биология как наука. Методы познания живой природы	Выучить конспект Чит. 1/ с. 4-6	1
	2	Уровни организации биосистем. Свойства живых систем.	Заполнить таблицу Чит. 1/ с. 6-8	1
Раздел 2 Химический состав и строение клетки				**13**
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	**Содержание учебного материала**			
	3	Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества. Поддержание осмотического баланса.	Чит.1/ с. 9-14 Вып.задания на с.14	1
	Практическое занятие №1			
	4	«Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»	Повторить конспект	1
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	**Содержание учебного материала**			
	5	Белки. Состав и строение белков. Ферменты.	Чит. 1/ с. 20-29 Вып.задания на с.14	1
	6	Витамины	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	7	Углеводы. Липиды	Чит. 1/ с. 14-19 Вып.задания на с.19	1
	8	Нуклеиновые кислоты	Чит. 1/ с. 30-35 Вып.задания на с.36	1
	Лабораторная работа №1			1
	9	«Определение наличия крахмала в продуктах питания»	Повторить конспект	
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	**Содержание учебного материала**			
	10	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория. Типы клеток.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 38-41	1
	11	Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма.	Заполнить таблицу Чит. 1/ с. 41-44	1
	12	Немембранные и одномембранные ограноиды клетки	Заполнить таблицу Чит. 1/ с. 44-46	1
	13	Двухмембранные органоиды. Ядро. Строение ядра. Хромосомы.	Заполнить таблицу	1

			Чит. 1/ с. 46-55	
	Лабораторная работа №2			2
	14	«Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание»	Вып.задания на с.36-37	
	15			
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки				**6**
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	**Содержание учебного материала**			
	16	Обмен веществ, или метаболизм. Фотосинтез. Хемосинтез	Выучить конспект Чит. 1/ с. 58-64	1
	17	Энергетический обмен в клетке	Выучить конспект Чит. 1/ с. 64-71 Вып.задания на с.72-73	1
Тема 3.2. Биосинтез белка	**Содержание учебного материала**			
	18	Генетическая информация и ДНК. Генетический код и его свойства. Репликация.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 74-78	1
	19	Транскрипция. Трансляция	Выучить конспект Чит. 1/ с. 78-86	1
	Практическое занятие №2			
	20	«Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	Повторить конспект	1
Тема 3.3. Вирусы	**Содержание учебного материала**			
	21	Вирусы. Профилактика распространения вирусных заболеваний	Выучить конспект Чит. 1/ с. 92-96	1
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов				**6**
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	**Содержание учебного материала**			
	22	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 106-109	1
Тема 4.2. Формы размножения организмов	**Содержание учебного материала**			
	23	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения	Выучить конспект Чит. 1/ с. 102-105	1
	24	Половое размножение. Мейоз.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 110-115	1
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	**Содержание учебного материала**			
	25	Образование половых клеток. Оплодотворение. Эмбриональное развитие (эмбриогенез).	Выучить конспект Чит. 1/ с. 115-125	1
	26	Постэмбриональное развитие. Влияние среды на развитие организмов	Выучить конспект Чит. 1/ с. 125-128	1
	Практические занятия №3, №4			

	27	№ 3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»	Вып.зтестовые задания на с.136-137	1
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов				**12**
Тема 5.1. Закономерности наследования	**Содержание учебного материала**			
	28	Генетика. Методы генетики. Генетические понятия и символика	Выучить конспект Чит. 1/ с. 138-139	1
	29	Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Полное и неполное доминирование.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 139-147	1
	30	Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Анализирующее скрещивание.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 151-155	1
	Практическое занятие №5			1
	31	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	Повторить конспект	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	**Содержание учебного материала**			
	32	Сцепленное наследование признаков	Выучить конспект Чит. 1/ с. 156-157	1
	33	Генетика пола. Наследование признаков, сцепленных с полом	Выучить конспект Чит. 1/ с. 157-160	1
	Практическое занятие №6			1
	34	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	Повторить конспект	
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	**Содержание учебного материала**			
	35	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 177-185	1
	Практическое занятие №7			1
	36	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания	Повторить конспект	
Тема 5.4. Генетика человека	**Содержание учебного материала**			
	37	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека	Выучить конспект Чит. 1/ с. 186-190	1
	38	Наследственные заболевания человека. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 191-194	1

	Практическое занятие №8			
	39	«Составление и анализ родословных человека»	Повторить конспект	1
Раздел 6. Эволюционная биология				**6**
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	**Содержание учебного материала**			
	40	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Свидетельства эволюции.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 4-5; 10-25	1
	41	Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину	Выучить конспект Чит. 2/ с. 6-10	1
Тема 6.2. Микроэволюция	**Содержание учебного материала**			
	42	Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 28-32	1
	43	Движущие силы (факторы)эволюции видов в природе. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 53-61	1
Тема 6.3. Макроэволюция	**Содержание учебного материала**			
	44	Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции	Выучить конспект Чит. 2/ с. 62-65	1
	Практическое занятие №9			1
	45	«Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	Вып. тестовые задания на с.65-66	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле				**6**
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	**Содержание учебного материала**			
	46	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле	Выучить конспект Чит. 2/ с. 67-72	1
	47	Основные этапы развития жизни	Выучить конспект Чит. 2/ с. 73-96	1
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	**Содержание учебного материала**			
	48	Система органического мира как отражение эволюции. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Эволюция человека.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 105-126	1
Тема 7.3. Основные стадии эволюции человека	**Содержание учебного материала**			
	49	Основные стадии и ветви эволюции человека Человеческие расы	Выучить конспект Чит. 2/ с. 127-130	1
	Практическое занятие №10			1
	50	«Время и пути расселения человека по планете»	Вып. тест. задания на с.130-132	
	51	Контрольная работа по темам 1 семестра	Повторить конспект	1

Индивидуальный проект				
	Содержание самостоятельной работы обучающихся по проекту			
Работа над индивидуальным проектом		Выбор темы проекта Подготовка материалов Составление примерного содержания проекта Выбор основной литературы проекта Написание введения проекта Подготовка индивидуального проекта с использованием информационных технологий, экскурсии и др.		**17**
Раздел 8. Организмы и окружающая среда				**6**
Тема 8.1. Экология как наука. Среды жизни. Экологические факторы	**Содержание учебного материала**			
	52	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека	Выучить конспект Чит. 2/ с. 133-135	1
	53	Экологические факторы. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 135-137	1
	54	Биологические ритмы. Виды биотических взаимодействий их значение для существования организмов в природных сообществах	Выучить конспект	
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	**Содержание учебного материала**			
	55	Экологические характеристики популяции.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 139-144	1
	56	Основные показатели популяции. Динамика численности популяции и её регуляция	Выучить конспект Чит. 2/ с. 144-149	
	Практическое занятие №11			1
	57	«Подсчёт плотности популяций разных видов растений»	Повторить конспект	
Раздел 9. Сообщества и экологические системы				**14**
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	**Содержание учебного материала**			
	58	Сообщества организмов, экосистемы. Свойства и показатели экосиситемы.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 150-154; 164-166	1
	59	Пищевые цепи и сети. Экологические пирамиды.	Выучить конспект Чит. 2/ с. 154-157	1
Тема 9.2. Природные экосистемы	**Содержание учебного материала**			
	60	Природные и антропогенные экосистемы	Выучить конспект Чит. 2/ с. 167-171	1
	61	Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле	Чит. 2/ с. 194-197 Вып. тестовые задания на	1

			с.172-173	
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	**Содержание учебного материала**			
	62	Биосфера. Учение В. И. Вернадского о биосфере. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Биомы суши	Выучить конспект Чит. 2/ с. 174-178	1
	63	Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота).	Выучить конспект Чит. 2/ с. 179-186	1
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			**4**
	64	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества	Выучить конспект Чит. 2/ с. 187-191	1
	65	Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	Выучить конспект Чит. 2/ с. 198-205 Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №12			2
	66	«Отходы производства»	Вып. тестовые задания на с.192-193	
	67			
Тема 9.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			**4**
	68	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека	Выучить конспект Подготовить сообщение	1
	69	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания	Выучить конспект Решить задачи	1
	Лабораторное занятие №3			2
	70	«Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)	Повторить конспект	
	71			
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии				**7**
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс	**Содержание учебного материала**			
	72	Селекция как наука и процесс. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 196-199	1
	73	Современные методы селекции. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	Чит. 1/ с. 200-209 Вып.зад. с. 209-210	1
Тема 10.2. Основы биотехнологии	**Содержание учебного материала**			
	74	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Клеточная	Выучить конспект	1

		инженерия. Клонирование.	Чит. 1/ с. 97-100	
	75	Экологические и этические проблемы. ГМО .	Выучить конспект Зап. таблицу	1
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			
	76	Современная биотехнология в профессиональной деятельности человека. Этика биотехнологических и генетических экспериментов.	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	Практические занятия №13, №14			**2**
	77	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	Подготовка к защите кейса	1
	78	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		1
	Самостоятельная работа			2
		Подготовка презентации «Научные достижения в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий»	Повторить конспект	
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий				**8**
Тема 11.1. Социально-этические аспекты биотехнологий	**Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)**			
	79	Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	80		Поиск информации об этических аспектах развития биотехнологий	1
	Практические занятия №15, №16			**4**
	81	Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по мини-группам).	Подготовка к защите кейса	1
	82			1
	83	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	Повторить конспект	1
	84			1
	85	Повторение, обобщение полученных знаний	Подготовится к контр. работе	1
	86	Контрольная работа по теме «Селекция организмов, основы биотехнологии»	Повторение	1
	Самостоятельная работа			2
		Подготовка презентации «Этические аспекты развития биотехнологий»		
Индивидуальный проект				
	Содержание самостоятельной работы обучающихся по проекту			
Работа над индивидуальным проектом		Написание теоретической части проектной работы. Доработка теоретической части.		**15**

		Работа над практической частью проекта. Коррекция практической части проектной работы. Доработка практической части. Работа над демонстративной частью проекта (презентации) и текста защиты. Коррекция демонстративной части проекта (презентации) и текста защиты. Работа над текстом проекта. Обобщение итогов проекта. Защита проекта.		
Консультация				**2**
Промежуточная аттестация - экзамен				**6**
Всего часов				**130**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Биология».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф-доска;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- устройство для воспроизведения звука;
- принтер;
- роутер

Комплект учебно-наглядных пособий:

- стенды;
- учебные таблицы;
- учебные плакаты;
- биологические схемы

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе выполнения практических и лабораторный работ обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете биологии

Практические занятия проводятся в кабинете биологии

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим и лабораторным работам, решение задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

Промежуточный контроль: экзамен

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература

1. Биология. 10 класс: учебник для образовательных организаций: базовый уровень/

Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц, Л.Н. Кузнецова [и др.]; под ред. Д.К. Беляева и Г.М. Дымшица – 3-е изд., – М.: Просвещение, 2016. – 223 с.

2. Биология. 11 класс: учебник для образовательных организаций: базовый уровень/
Д.К. Беляев, П.М. Бородин, Г.М. Дымшиц, [и др.]; под ред. Д.К. Беляева и
Г.М. Дымшица – 3-е изд., – М.: Просвещение, 2016. – 223 с

3. Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования\ И.Б. Агафонова, А.А. Каменский, В.И. Сивоглазов. – ил. (Учебник СПО)

4. Биология: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования\ И.Б. Агафонова, В.И. Сивоглазов.- Москва: Просвещение, 2024. – 112 с. – (Учебник СПО)

5. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 378 с.

Электронные издания

1. Биология. 10-11 класс (углубленный уровень): учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 357 с. – (Народное просвещение). – ISBN 978-5-534-15630-0. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/509241

2. Обухов, Д. К. Биология: клетки и ткани: учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. К. Обухов, В. Н. Кириленкова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 358 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-07499-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/494034

3. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 378 с. –. — ISBN 978-5-534-09603-3. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/489661

Дополнительная литература

1. Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 1 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред.Р. Сопера ; пер. 3-го англ. изд. – 14-е изд. – М. : Лаборатория знаний, 2022 – 454 с.

2. Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 190 с.

3. Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 236 с.

4. Блинов, Л. Н. Экология: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Н. Блинов, В. В. Полякова, А. В. Семенча ; под общей редакцией Л. Н. Блинова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 208 с.

5. Брюхань, Ф. Ф. Промышленная экология: учебник / Ф.Ф. Брюхань, М.В. Графкина, Е.Е. Сдобнякова. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. – 208 с.

6. Несмелова, Н. Н. Экология человека: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. Н. Несмелова. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 157 с.

7. Биология для профессий и специальностей технического и естественно-научного профилей: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В. М. Константинов, А. Г. Резанов, О. Е. Фадеева; под ред. В. М. Константинова. – М. : Издательский центр «Академия», 2016/ – 336 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия	Критерии оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1-3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ Представление результатов практических работ Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 2.1 -2.3, 3.1- 3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Представление результатов практических работ Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Темы 1.1, 2.1 -2.3, 3.1-3.3, 4.1-4.3, 5.1-5.4, 6.1-6.3, 7.1-7.3, 8.1, 8.2, 9.1-9.3, 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.1, 10.2, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Разработка глоссария Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала

		Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации	
ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 2.2., ПК 2.5., ПК 3.3.	Профессионально-ориентированные темы курса 9.4П-о/с, 9.5П-о/с, 10.3П-о/с, 11.1П-о/с	Обсуждение по вопросам лекции Заполнение сравнительных таблиц Тестирование Устный опрос Диктант на использование аргументов, биологической терминологии и символики Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольные работы Защита творческих работ Защита индивидуальных проектов Выполнение заданий промежуточной аттестации	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ.09 История

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (в редакции, действующей на 2025 год);

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «История» для профессиональных образовательных организаций (ФГБОУ ДПО ИРПО, протокол № 20 от 15 августа 2024 г.).

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла, протокол № ___ от «___» _____202___ г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по _____ _____

Составитель:
Ковалев Андрей Викторович, преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИЦИПЛИНЫ	5
3	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.09 История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Дисциплина входит в общеобразовательный учебный цикл.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью изучения общеобразовательной дисциплины является формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. В результате освоения общеобразовательной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- ориентироваться в современной политической карте мира, соотносить исторические события с современностью;
- анализировать исторические источники, выявлять причинно-следственные связи событий;
- участвовать в дискуссиях по историческим проблемам, формулировать собственную точку зрения;
- использовать исторические знания для профессиональной самоидентификации в сфере общественного питания;
- защищать историческую правду, противодействовать фальсификации истории;

знать:

- ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX - начале XXI века;
- выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории;
- важнейшие достижения культуры, ценностные ориентиры;
- историю развития общественного питания и кулинарного мастерства в контексте истории страны.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина ОДБ.09 История реализуется в рамках обязательной части образовательной программы с учетом профессиональной направленности. В рамках профессионально ориентированного содержания включены темы, связывающие исторические события с развитием сферы общественного питания, кулинарии и профессионального образования в России.

1.4. Количество часов на освоение программы общеобразовательной дисциплины

Всего часов по дисциплине – 124 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся – 115 часов,
- включая практические занятия и семинары – 35 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 9 часов;
- промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими компетенциями (ОК) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Структура общеобразовательной дисциплины

Коды подразделения	Наименование разделов, тем	Объём образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Объём времени, отведенный на освоение учебной дисциплины во взаимодействии с преподавателем				
				Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные практические занятия, часов	Консультации	Промажу-точная аттестация
	1	2	3	4	5	6	7	8
ОК 01 – ОК 06	Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны	4		4	4			
	1.1 Мир в начале XX века. Первая мировая война 1914-1918 гг.	4		4	4			
ОК 01 – ОК 06	Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.	15		15	9	6		
	2.1 Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.	2		2	1	1		
	2.2 Версальско- Вашингтонская система международных отношений	2		2	1	1		
	2.3 Страны Европы и Северной Америки в 1920-е годы.	5		5	4	1		
	2.4 Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.	2		2	1	1		
	2.5 Международные отношения в 1930-е гг.	2		2	1	1		
	2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.	2		2	1	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.	7		7	6	1		
	3.1. Начало Второй мировой войны	3		3	3			
	3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны	4		4	3	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.	16	2	14	7	7		
	4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны	2		2	1	1		
	4.2. Россия в Первой мировой войне	2		2	1	1		
	4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.	4		4	2	2		
	4.4. Первые революционные преобразования большевиков	3		3	1	2		
	4.5. Гражданская война	2		2	1	1		
	4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Идеология и культура в годы Гражданской войны.	3	2	1	1			
ОК 01 – ОК 06	Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.	9		9	7	2		
	5.1. СССР в 20-е гг.	5		5	4	1		
	5.2. Советский Союз в 30-е гг.	4		4	3	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.	16	2	14	10	4		
	6.1. Первый период войны	4		4	3	1		

	6.2. Коренной перелом в ходе войны	2		2	2			
	6.3. Наука и культура в годы войны	2		2	1	1		
	6.4. Окончание Второй мировой войны	8	2	6	4	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI вв. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.	8	1	7	6	1		
	7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI вв.	5		5	4	1		
	7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI вв.	3	1	2	2			
ОК 01 – ОК 06	Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	11		11	8	3		
	8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI вв.	4		4	3	1		
	8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI вв.	1		1	1			
	8.3. Страны Тропической и Южной Африки	2		2	1	1		
	8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.	4		4	3	1		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.	9	2	7	3	4		
	9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.	6	2	4	2	2		
	9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.	3		3	1	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.	4	1	3	1	2		
	10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.	4	1	3	1	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.	18	1	17	14	3		
	11.1. СССР в послевоенные годы	4		4	4			
	11.2. СССР в 1953-1964 гг.	3		3	2	1		
	11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.	4		4	4			
	11.4. СССР в 1985-1991 гг.	7	1	6	4	2		
ОК 01 – ОК 06	Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.	7		7	5	2		
	12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.	4		4	2	2		
	12.2. Россия в XXI в.	3		3	3			
	Консультации							
	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет							
	Всего часов:	124	9	115	80	35	-	-

3.2 Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине ОДБ.09 История

Наименование Разделов и тем	№ урока	Содержание учебного материала (основное и профессионально- ориентированное), Лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Домашнее задание	Объем часов
1		2		3

Раздел 1. Мир накануне и в годы Первой мировой войны				3
Тема 1.1 Мир в начале XX века. Первая мировая война 1914-1918 гг.		Содержание учебного материала		3
	1	Понятие «Новейшее время». Изменения в мире в XX веке. Технический прогресс	Выучить конспект	1
	2	Начало и Первый год войны. Антанта и Тройственный союз.	Выучить конспект	1
	3	Компьенское перемирие. Итоги Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
Раздел 2. Мир в 1918-1938 гг.				15
Тема 2.1 Распад империй и образование новых национальных государств в Европе.		Содержание учебного материала		1
	4	Распад империй после Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
	5	Практические занятия Практическое занятие №1 «Веймарская республика»	Подготовить отчет	1 1
Тема 2.2 Версальско - Вашингтонская система международных отношений		Содержание учебного материала		1
	6	Парижская (Версальская) мирная конференция и её влияние на развитие международных отношений.	Выучить конспект Ответить на вопросы	1
	7	Практические занятия Практическое занятие №2 «Утверждение Лиги Наций»	Подготовить отчет	1 1
Тема 2.3 Страны Европы и Северной Америки в 1920-е годы.		Содержание учебного материала		4
	8	Послевоенная стабилизация. Экономический бум.	Выучить конспект	1
	9	Авторитарные режимы в европейских странах в 1920-1930е годы	Выучить конспект	1
	10	«Великая депрессия». Преобразования Ф. Рузвельта.	Выучить конспект	1
	11	Подготовка Германии к войне. Испания	Выучить конспект	1
	12	Практические занятия Практическое занятие №3 «Причины и значение гражданской войны в Испании.	Подготовить отчет	1 1
Тема 2.4 Страны Азии, Африки и Латинской Америки в 1918-1930 гг.		Содержание учебного материала		1
	13	Япония, Китай, Индия, Африка в 1918-1930е годы.	Выучить конспект	1
	14	Практические занятия Практическое занятие №4 « Особенности экономического и политического развития Латинской Америки»	Подготовить отчет	1 1
Тема 2.5 Международные отношения в 1930-е гг.		Содержание учебного материала		1
	15	Мировая напряженность в конце 1920-х годов. Мюнхенский сговор.	Выучить конспект	1
	16	Практические занятия Практическое занятие № 5 «Причины Второй мировой войны»	Подготовить отчет	1 1
	17	Контрольная работа по разделам 1 - 2		1
Тема 2.6. Развитие науки и культуры в 1914-1930-х гг.		Содержание учебного материала		1
	18	Достижения науки и культуры в 1914-1930- х г.	Ответить на вопросы	1
	19	Практические занятия Практическое занятие № 6 «Олимпийское движение»	Подготовить отчет	1 1
Раздел 3. Вторая мировая война 1939-1945 гг.				7
Тема 3.1. Начало Второй мировой войны		Содержание учебного материала		3
	20	Начальный период Второй мировой войны.	Выучить конспект	1
	21	Нападение Германии на СССР.	Выучить конспект	1
	22	1941 г. Начало войны на Тихом океане.	Выучить конспект	1

Тема 3.2. Коренной перелом, окончание и важнейшие итоги Второй мировой войны		Содержание учебного материала		3
	23	Коренной перелом во Второй мировой войне.	Выучить конспект	1
	24	Конференции в годы Второй мировой войны.	Выучить конспект	1
	25	Разгром Германии, Японии и их союзников.	Выучить конспект	1
		Практические занятия		1
	26	Практическое занятие №7 «Итоги войны».	Подготовить отчет	1
Раздел 4. Введение. Россия в начале в 1914-1922 гг.				16
Тема 4.1. Россия и мир накануне Первой мировой войны		Содержание учебного материала		1
	27	Международные отношения накануне Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
		Практические занятия		1
	28	Практическое занятие № 8 «Предвоенные международные кризисы».	Выполнить задание	1
Тема 4.2. Россия в Первой мировой войне		Содержание учебного материала		1
	29	Российская армия на фронтах Первой мировой войны.	Выучить конспект	1
		Практические занятия		1
	30	Практическое занятие № 9 «Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны».	Выполнить задание	1
Тема 4.3. Российская революция: Февраль 1917 г. Октябрь 1917 г.		Содержание учебного материала		2
	31	Великая российская революция: Февраль 1917г	Выучить конспект	1
	32	Российская революция: Октябрь 1917	Выучить конспект	1
		Практические занятия		2
	33	Практическое занятие № 10 «Основные политические партии в 1917 году»	Выполнить задание	1
	34	Практическое занятие № 11 «Русская православная церковь в годы революции»	Выполнить задание	1
Тема 4.4. Первые революционные преобразования большевиков		Содержание учебного материала		1
	35	Первые революционные преобразования большевиков. «Военный коммунизм».	Выучить конспект	1
		Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание		2
	36	Практическое занятие № 12 «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики».	Выполнить задание	1
	37	Практическое занятие №13 «Работники электростанций в годы великих свершений».	Выполнить задание	1
Тема 4.5. Гражданская война		Содержание учебного материала		1
	38	Гражданская война. Красный и белый террор. На фронтах Гражданской войны.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание		1
	39	Практическое занятие № 14 «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений»	Выполнить задание	1
Тема 4.6. Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Идеология и культура в годы Гражданской войны		Содержание учебного материала		1
	40	Установление советской власти на Украине, Белоруссии и Прибалтике.	Выучить конспект	1
		Самостоятельная учебная работа.		2
		Культура в годы Гражданской войны.	Подготовить отчет	1
		Идеология советской власти.	Подготовить отчет и ответить на вопросы	1

Раздел 5. Советский Союз в 1920-1930-е гг.				9
Тема 5.1. СССР в 20-е гг.		Содержание учебного материала		4
	41	Экономический и политический кризис 1920-х годов.	Выучить конспект	1
	42	Экономическое и социальное развитие в годы НЭПа.	Выучить конспект	1
	43	Образование СССР.	Выучить конспект	1
	44	Развитие культуры СССР в 1920-е годы.	Ответить на вопросы	1
	45	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 15 «Источники индустриализации»	 Выполнить задание	1 1
Тема 5.2. Советский Союз в 30-е гг.		Содержание учебного материала		2
	46	Конституция 1936 года. Массовые общественные организации СССР. Повседневная жизнь населения в 30-е годы.	Выучить конспект	1
	47	СССР накануне Великой Отечественной войны.	Выучить конспект Выучить конспект	1
	48	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание Практическое занятие № 16 «Работа с источниками»	 Выполнить задание	1
	49	Контрольная работа по разделам 3 – 5	Повторение	1
Раздел 6. Великая Отечественная война. 1941-1945 гг.				16
Тема 6.1. Первый период войны		Содержание учебного материала		3
	50	Начало Великой Отечественной войны.	Выучить конспект	1
	51	Битва за Москву. Блокада Ленинграда.	Ответить на вопросы	1
	52	Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение.	Выучить конспект	1
	53	Практическое занятие. Практическое занятие № 17«Единство фронта и тыла»	 Выполнить задание	1 1
Тема 6.2. Коренной перелом в ходе войны		Содержание учебного материала		2
	54	Коренной перелом в ходе войны.	Выучить конспект	1
	55	Сталинградская битва.	Выучить конспект	1
Тема 6.3. Наука и культура в годы войны		Содержание учебного материала		1
	56	Вклад в Победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура.	Выучить конспект	1
	57	Практическое занятие. Практическое занятие № 18 «Литература военных лет».	 Выполнить задание	1 1
Тема 6.4. Окончание Второй мировой войны		Содержание учебного материала		3
	58	Освободительная миссия Красной Армии в Европе.	Выучить конспект	1
	59	Взятие Берлина и капитуляция Германии	Выучить конспект	1
	60	Окончание Второй мировой войны. Образование ООН	Выучить конспект	1
	61 62	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное занятие Практическое занятие № 19 «Медицина в годы Великой Отечественной войны». Практическая занятие № 20 «Итоги и уроки Второй мировой войны»	 Выполнить задание Выполнить задание	2 1 1
	63	Контрольная работа по разделу 6		1
		Самостоятельная учебная работа.		2

		Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу. Ворошиловградщина в годы Великой отечественной войны.	Подготовить отчет Подготовить отчет	1 1
Раздел 7. Мир во второй половине XX – начале XXI в. Интересы СССР, США, Великобритании и Франции в Европе и мире после войны.				8
Тема 7.1. США и страны Европы во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		4
	64	Начало холодной войны.	Выучить конспект	1
	65	План Маршала. Доктрина Трумена.	Выучить конспект	1
	66	США и Европа во второй половине XX века- нач. XXI века.	Ответить на вопросы	1
	67	Изменение социальной структуры стран Запада.	Выучить конспект	1
	68	Практическое занятие Практическая работа № 21 «Создание ЕС»	Выполнить задание	1 1
Тема 7.2. Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		2
	69	Особенности развития стран Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в.	Выучить конспект	1
	70	«Бархатные революции в Восточной Европе»	Выучить конспект	1
		Самостоятельная учебная работа. Распад Югославии и войны на Балканах		1 1
Раздел 8. Страны Азии, Африки и Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.				11
Тема 8.1. Страны Азии во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		3
	71	Страны Азии: социалистический выбор развития	Выучить конспект	1
	72	Национально-освободительное движение в Юго-Восточной Азии.	Выучить конспект	1
	73	Япония после Второй мировой войны.	Выучить конспект	1
	74	Практическое занятие Практическая работа № 22 «Страны Восточной Азииво второй половине XX – начале XXI в».	Выполнить задание	1 1
Тема 8.2. Страны Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		1
	75	Особенности развития стран Ближнего и Среднего Востока во второй половине XX – начале XXI в.	Выучить конспект	1
Тема 8.3. Страны Тропической и Южной Африки		Содержание учебного материала		1
	76	Освобождение от колониальной зависимости стран Тропической и Южной Африки.	Выучить конспект	1
	77	Практическое занятие Практическая работа № 23 «Пути развития стран Африки после освобождения от колониальной зависимости»	Выполнить задание	1 1
Тема 8.4. Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI вв.		Содержание учебного материала		3
	78	Особенности развития стран Латинской Америки второй половине XX – начале XXI вв.	Выучить конспект Ответить на вопросы	1
	79	Революция на Кубе. Эрнесто Че Гевара.	Выучить конспект	1
	80	Диктаторские режимы в странах Южной Америки	Выучить конспект	1
	81	Практическое занятие Практическая работа № 24 «Причины и последствия революционных движений на Кубе и в Центральной	Выполнить задание	1 1

		Америке»		
Раздел 9. Международные отношения во второй половине XX – начале XXI вв.				6
Тема 9.1. Международные отношения в конце 1940-х – конце 1980-х гг.		Содержание учебного материала		1
	82	Гонка вооружения СССР и США. Конец холодной войны.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		2
	83	Практическая работа № 25 «Этапы холодной войны»	Выполнить задание	1
	84	Практическая работа № 26 «Работа с источниками. ОСВ-1 и ПРО»	Выполнить задание	1
		Самостоятельная учебная работа.		2
		«Берлинский кризис»	Подготовить отчет	1
		«БРИКС, ЕЭС, СНГ, ШОС»	Подготовить отчет	1
Тема 9.2. Международные отношения в 1990-е – 2024 г.		Содержание учебного материала		1
	85	Международные отношения в 1990-2024 г. Кризис глобального доминирования Запада.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		2
	86	Практическая работа № 27 «Обострение противоречия России и Запада»	Выполнить задание	1
	87	Практическая работа № 28 «Работа с источниками, ШОС»	Выполнить задание	1
	88	Контрольная работа по разделам 7-9	Повторение	1
Раздел 10. Развитие науки и культуры во второй половине XX – начале XXI вв.				4
Тема 10.1. Наука и культура во второй половине XX в. – начале XXI в.		Содержание учебного материала		1
	89	Достижения науки и культуры во второй половине XX в. – начале XXI в.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		2
	90	Практическая работа № 29 «Глобальные проблемы современности».	Подготовить отчет	1
	91	Практическая работа № 30 «Освоение космоса»	Выполнить задание	1
		Самостоятельная учебная работа.		1
		Научно-техническая революция		1
Раздел 11. СССР в 1945-1991 гг.				17
Тема 11.1. СССР в послевоенные годы		Содержание учебного материала		4
	92	Восстановление и развитие экономической и социальной сферы СССР в послевоенные годы.	Выучить конспект	1
	93	Идеология, наука, культура и спорт в послевоенное время	Выучить конспект	1
	94	Внешняя политика СССР в 1945-1953 г.	Выучить конспект	1
	95	Раскол Европы и укрепление биполярного мира	Выучить конспект	1
Тема 11.2. СССР в 1953-1964 гг.		Содержание учебного материала		2
	96	Экономическое и социальное развитие 1953-1964 г. Внешняя политика.	Ответить на вопросы	1
	97	Культурное пространство в 1953-1964 г.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		1
	98	Практическое занятие № 31 «Работа с источниками»	Выполнить задание	1
Тема 11.3. Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг.		Содержание учебного материала		4
	99	Социально-экономическое развитие СССР в 1964-1985 г. Идеология и культура.	Выучить конспект	1
	100	Повседневная жизнь граждан СССР в 1964-1985 гг.	Выучить конспект	1
	101	Внешняя политика СССР в 1964-1985 гг.	Выучить конспект	1
	102	Национальная политика и национальное движение в 1964-1985г.	Выучить конспект	1

Тема 11.4. СССР в 1985-1991 гг.		Содержание учебного материала		6
	103	Социально-экономическое развитие в 1985-1990гг.	Выучить конспект	1
	104	Реформы политической системы СССР и её итоги.	Выучить конспект	1
	105	Августовский политический кризис	Выучить конспект	1
	106	Новое политическое мышление и перемены во внешней политике.	Ответить на вопросы	1
		Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание		2
	107	Практическое занятие № 32 Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР.	Подготовить отчет	1
	108	Практическое занятие № 33 Советские атомщики на службе Родине	Подготовить отчет	1
		Самостоятельная учебная работа.		1
		Зарождение многопортийности	Подготовить отчет	1
Раздел 12. Российская Федерация в 1992 – начале 2000-х гг.				7
Тема 12.1. Российская Федерация в 1990-е гг.		Содержание учебного материала		2
	109	Российская экономика и политическое развитие в 1990-е годы.	Выучить конспект	1
	110	Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е годы. Внешняя политика РФ в 1990-е годы.	Выучить конспект	1
		Практическое занятие		2
	111	Практическое занятие № 34 Повседневная жизнь россиян.	Выполнить задание	1
	112	Практическое занятие № 35 Новое место России в мире	Подготовить отчет	1
Тема 12.2. Россия в XXI в.		Содержание учебного материала		3
	113	Россия в 2012-начале 2020- х годов. Специальная военная операция.	Выучить конспект	1
	114	Международное сотрудничество и противостояние в спорте.	Ответить на вопросы	1
	115	Дифференцированный зачет.	Повторение	1
Всего часов:				124

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета истории.

Оборудование учебного кабинета:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей, атласов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации;
- библиотечный фонд кабинета (учебники, УМК).
- Технические средства обучения:
    - мультимедийный комплекс, ноутбук, проектор.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации. Преподавание учебной дисциплины носит практико-ориентированный характер. В процессе практических занятий и семинаров обучающиеся закрепляют теоретические знания, учатся анализировать исторические источники. Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов: текущий контроль:

1. устный опрос обучающихся на занятиях;
2. оценка выполнения практических работ и семинаров;
3. тестирование;
4. проверка самостоятельных работ.
5. промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое или историческое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Мединский В.Р., Торкунов А..В. История России 1914-1945: учебник для СПО. – М.: Академия, 2024.
2. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История России 1945– начало XXI века: учебник для СПО. – М.:Академия, 2024
3. Мединский В.Р., Чубарьян А..О. Всеобщая история 1914-начало XXI века: учебник для СПО. – М.: Академия, 2024

Интернет-ресурсы:

1. Портал «История.РФ» (https://histrf.ru/)
2. Электронная библиотека исторических документов (http://docs.historyrussia.org/)
3. Образовательная платформа «Россия – страна возможностей» (https://russia.ru/)

Дополнительная литература:

1. История поварского и кондитерского дела в России / под ред. В.П. Соколова. – М.: Инфра-М, 2020.
2. Развитие СПО в ЛНР: сборник материалов. – Луганск, 2023.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ

ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Критерии оценки (показатели оценки результатов)**	**Формы и методы контроля и оценки**
Знания: - ключевые события истории России и мира XX-XXI вв.; - выдающиеся деятели истории; - история развития общественного питания.	Демонстрация понимания теоретических основ. Четкое воспроизведение и интерпретация исторических понятий и дат.	**Текущий контроль:** - устный опрос; - тестирование; - проверка конспектов; - оценка выполнения самостоятельных работ.
Умения: - анализировать исторические источники; - формулировать собственную точку зрения; - использовать исторические знания в профессиональной деятельности; - защищать историческую правду.	Демонстрация навыков анализа и рефлексии. Успешное выполнение практических заданий и участие в семинарах. Составление грамотных отчетов и проектов.	**Текущий контроль:** - оценка выполнения практических работ; - наблюдение за участием в дискуссиях; - проверка отчетов по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация:** дифференцированный зачет.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Обществознание

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Обществознание» для профессиональных образовательных организаций, рассмотренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО (Протокол №13 от 29.09.2022г.) и утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально- гуманитарного циклов среднего профессионального образования (Протокол №14 от 30.11.2022г.)

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла
Протокол № ___ от «___» _____202_ г

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Роман Оксана Владимировна – преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.10 Обществознание

1.1. Область применения программы общеобразовательной дисциплины

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии.

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины – требования к результатам освоения общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и с основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Ключевыми задачами изучения обществознания с учётом преемственности с основной школой являются:

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни; приверженности демократическим ценностям, закрепленным в Конституции Российской Федерации;
- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества;
- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач;
- совершенствование опыта применения полученных знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков в различных областях общественной жизни с учётом профессиональной направленности организации среднего профессионального образования;
- становление духовно-нравственных позиций и приоритетов личности в период ранней юности, выработка интереса к освоению социальных и гуманитарных дисциплин, развитие мотивации к предстоящему самоопределению.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- определять роль духовных ценностей в обществе;
- соотносить поступки и отношения с принятыми нормами морали;
- выявлять роль агентов социализации на основных этапах социализации индивида;
- раскрывать связь между мышлением и деятельностью;
- выявлять и соотносить цели, средства и результаты деятельности; различать формы чувственного и рационального познания, поясняя их примерами;
- выявлять особенности научного познания;
- выражать и аргументировать собственное отношение к роли образования и самообразования в жизни человека;
- приводить примеры прогрессивных и регрессивных общественных изменений, аргументировать свои суждения, выводы;
- формулировать собственные суждения о сущности, причинах и последствиях глобализации;
- объяснять механизм свободного ценообразования, приводить примеры действия законов

спроса и предложения;

- высказывать обоснованное суждение о факторах, обеспечивающих успешность самореализации молодежи в условиях современного рынка труда;
- конкретизировать примерами виды социальных норм; - различать виды социальной мобильности, конкретизировать примерами;
- формулировать выводы о роли религиозных организаций в жизни современного общества, объяснять сущность свободы совести, сущность и значение веротерпимости;
- распознавать политическую власть и другие виды власти;
- устанавливать взаимосвязь правового государства и гражданского общества, раскрывать ценностный смысл правового государства;
- выстраивать иерархию нормативных актов;
- различать понятия «права человека» и «права гражданина»;
- характеризовать порядок рассмотрения гражданских, семейных и трудовых споров;
- распознавать элементы уголовных преступлений;
- объяснять основные идеи международных документов, направленных на защиту прав человека.

знать:

- черты социальной сущности человека;
- формы культуры по их признакам;
- сущностные характеристики религии и ее роль в культурной жизни;
- виды деятельности, примеры основных видов деятельности;
- раскрывать взаимосвязь экономики с другими сферами жизни общества;
- деятельность различных финансовых институтов;
- определять причины безработицы, различать ее виды;
- причины социальных конфликтов, разрешения конфликтов;
- социальные институты семьи и брака, факторы, влияющие на формирование института современной семьи;
- выделять субъектов политической деятельности и объекты политического воздействия;
- государство как центральный институт политической системы;
- типы политических режимов, их роли в общественном развитии;
- роль СМИ в современной политической жизни;
- основные элементы системы права;
- содержание гражданских правоотношений;
- условия заключения, изменения и расторжения трудового договора;
- содержание административного, семейного, уголовного, международного права.

1.3. Использование часов вариативной части в

Часы вариатиыной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы общеобразовательной дисциплины:

Общее количество часов по дисциплине составляет**–72** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся **– 66** часов; из них лабораторных, практических работ, семинарских занятий – **28** часов

самостоятельной работы обучающихся **– 6** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
Общие компетенции	
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 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; -- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	сформировать знания об (о): - обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; - человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; - системе права и законодательства Российской Федерации; - владеть базовым понятийным аппаратом социальных наук, уметь различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии

		социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; - отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для		сформировать знания об (о): - особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; - владеть умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников

выполнения задач профессиональной деятельности		разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения; - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях; - уметь определять связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач

	Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику; - владеть умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев
ОК 06 Проявлятьгражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	**Умения:** описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	**Знания:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.10 Обществознание

3.1. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

			Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабор. работы и практические занятия, часов	в т.ч. семинарские занятия, часов	Всего часов	курсовая работа, часов
	1. Основное содержание						
	Раздел 1. Человек в обществе	**10**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 1.1 Общество и общественные отношения. Развитие общества	**4**	**3**	**1**		**1**	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 1. 2 Биосоциальная природа человека и его деятельность	**4**	**4**	**1**	**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 1.3 Познавательная деятельность человека. Научное познание	**2**	**2**				
	Раздел 2. Духовная культура	**10**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	**4**	**4**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	**2**	**2**		**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.3. Религия	**2**	**1**			**1**	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 2.4. Искусство	**2**	**2**	**1**			
	Раздел 3. Экономическая жизнь общества	**16**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.1. Экономика- основа жизнедеятельности общества	**4**	**4**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.2 Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**4**	**4**	**1**	**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.3 Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	**2**	**2**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.4 Предприятие в экономике	**2**	**2**				
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.5.Экономика и государство	**2**	**2**		**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	**2**	**2**	**1**			
	Раздел 4. Социальная сфера	10					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	**4**	**4**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.2. Семья в современном мире	**2**	**1**		**1**	**1**	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.3. Этнические общности и нации	**2**	**2**	**1**			
ОК 01-06, 10, 11	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль.	**2**	**2**		**1**		

	Социальный конфликт и способы его разрешения						
	Раздел 5. Политическая сфера	**4**					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	**2**	**2**	**1**	**1**		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	**2**	**2**	**1**	**1**		
	Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации	20					
ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	2	2	1	1		
ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	6	5	1	1	1	
10ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	6	5	1	1	1	
ОК 01-06, 10, 11	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	6	5	1	1	1	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	**2**				
Всего часов:		**72**	**66**	**16**	**12**	**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	№ занятия	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов
Раздел 1. Человек в обществе			
Тема 1.1. Общество и общественные отношения Развитие общества		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	1	**Общество как система. Общественные отношения**. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Многообразие путей и форм общественного развития. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности.	**1**
	2	**Общественный прогресс, его критерии.** Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI в. Роль массовой коммуникации в современном обществе	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	3	**Практическое занятие:** Перспективы развития торговли и сферы услуг в информационном обществе	**1**
		Самостоятельная работа	
		Роль науки в решении и создании глобальных проблем	**1**

Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	4	**Личность в современном обществе**. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Коммуникативные качества личности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности	**1**
	5	**Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека**. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Свобода и необходимость.	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	6	**Практическое занятие: Деятельность и ее структура.** Мотивация деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение в торговле и сфере услуг	**1**
	7	**Семинарское занятие:** Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере услуг	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	8	**Познание мира. Мышление, его формы и методы** Чувственное и рациональное познание. Знание как результат познавательной деятельности, его виды	**1**
	9	**Понятие истины, ее критерии. Абсолютная, относительная истина** Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Раздел 2. Духовная культура			
Тема 2.1. Духовная культура личности и общества		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	10	**Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества**. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. -Контркультура. Функции культуры. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества.	**1**
	11	**Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор** Категории морали. Гражданственность. Патриотизм	**1**
	12	**Культура общения, труда, учебы, поведение в обществе**	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	13	**Практическое занятие:** Этикет в профессиональной деятельности (в торговле и сфере услуг)	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 2.2.		**Основное содержание учебного материала**	**2**

Наука и образование в современном мире	**14**	**Наука. Функции науки**. Возрастание роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Российская система образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	15	**Семинарское занятие: Роль и значение непрерывности образования** Особенности профессиональной деятельности в сфере науки, образования. Цифровые образовательные ресурсы	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 2.3. Религия		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	16	**Религия, её роль в жизни общества и человека**. Мировые и национальные религии. Свобода совести	**1**
		Самостоятельная работа	
		Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации	**1**
Тема 2.4. Искусство		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	17	**Искусство, его основные функции.** Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства	1
		Профессионально ориентированное содержание	
	18	**Практическое занятие:** Образ профессии повара и кондитера в искусстве	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Раздел 3. Экономическая жизнь общества			
Тема 3.1. Экономика - основа жизнедея-тельности общества		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	19	**Роль экономики в жизни общества. Предмет и методы экономической науки** Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей	**1**
	20	**Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения.** Факторы долгосрочного экономического роста.	**1**
	21	**Понятие экономического цикла**. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов Макроэкономические показатели и качество жизни	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	22	**Практическое занятие: Особенности разделения труда и специализации в сфере торговли и услуг**	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.2.		**Основное содержание учебного материала**	**4**

Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	**23**	**Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации**. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика по развитию конкуренции	**1**
	24	**Финансовый рынок. Банки. Банковская система** Финансовые институты. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Инфляция: причины, виды, последствия. Цифровые финансовые услуги. Финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты	1
		Профессионально ориентированное содержание	
	25	**Практическое занятие: Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса**	1
	26	**Семинарское занятие: Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения** Антимонопольное регулирование в Российской Федерации	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	27	**Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда**. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Деятельность профсоюзов.	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	28	**Практическое занятие: Стратегия поведения при поиске работы.** Возможности профессиональной переподготовки. Спрос на труд и его факторы в сфере услуг	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.4. Предприятие в экономике		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	29	**Предприятие в экономике.** Цели предприятия. Факторы производства. Выручка и прибыль. Издержки производства и их виды	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	30	Предпринимательская деятельность, основы менеджмента и маркетинга в торговле и сфере услуг	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 3.5. Экономика и государство		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	31	**Экономика и государство. Экономические функции государства** Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг	**1**
	32	**Семинарское занятие: Налоговая система Российской Федерации.** Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика	**1**

		государства	
		Самостоятельная работа н предусмотрена	
Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и междуна-родная экономика		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	33	**Мировая экономика**. Международная экономика. Международное разделение труда. **Экспорт и импорт товаров и услуг.** Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	34	**Практическое занятие: Направления импортозамещения в условиях современной экономической ситуации** Собственное производство как средство устойчивого развития государства	1
Раздел 4. Социальная сфера			
Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе		**Основное содержание учебного материала**	**4**
	35	**Социальные общности, группы, их типы**. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества.	**1**
	36	**Положение индивида в обществе.** Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе	**1**
	37	**Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации**	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	38	**Практическое занятие:** Возможности профессионального роста. Престиж профессиональной деятельности в торговле и сфере обслуживания. Социальные роли человека в трудовом коллективе	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 4.2. Семья в современном мире		**Основное содержание учебного материала**	**3**
	39	**Семья и брак. Функции и типы семьи**. Семья как важнейший социальный институт	**1**
	40	**Семинарское занятие:** Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям	**1**
		Самостоятельная работа	
		Тенденции развития семьи в современном мире	**1**
Тема 4.3. Этничес-кие общности и нации		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	41	**Этнические общности. Нации и межнациональные отношения**. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Миграционные процессы в современном мире	**1**
	42	**Практическое занятие**: Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения.	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	

Тема 4.4. Социальные нормы и социальный контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	43	**Социальные нормы и социальный конфликт**. Виды социальных конфликтов, их причины. Отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций. Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Способы разрешения социальных конфликтов	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	44	**Семинарское занятие**: Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Раздел 5. Политическая сфера			
Тема 5.1. Политика и власть. Полити-ческая система		**Основное содержание учебного материала**	**2**
		Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства.	
	45	**Практическое занятие:** Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства.	**1**
	46	**Семинарское занятие:** Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации.	**1**
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники		**Основное содержание учебного материала**	**2**
	47	**Практическое занятие: Политическая культура общества и личности**. Политическое поведение. Политическое участие. Причины абсентеизма. Политическая идеология, ее роль в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политическая элита и политическое лидерство. Типология лидерства. Формы участия граждан в политике. Политические партии как субъекты политики, их функции, виды. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	48	**Семинарское занятие**: Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работников торговли и сферы услуг. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Интернет в современной политической коммуникации	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	**1**
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации			

Тема 6.1. Право в системе социальных норм		**Основное содержание учебного материала**	**2**
		Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты	
	49	**Практическое занятие:** Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	50	**Семинарское занятие**: Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности. Особенности правового статуса несовершеннолетних	1
		Самостоятельная работа не предусмотрена	
Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации		**Основное содержание учебного материала**	**6**
	51	Конституция Российской Федерации	**1**
	52	Основы конституционного строя Российской Федерации	1
	53	Гражданство Российской Федерации	1
		Профессионально ориентированное содержание	
	54	**Практическое занятие:** Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации	1
	55	**Семинарское занятие:** Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени	1
		Самостоятельная работа	
		Профессиональные обязанности гражданина Российской Федерации в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени	1
Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений		**Основное содержание учебного материала**	**6**
	56	**Гражданское право. Гражданские правоотношения**. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних	**1**
	57	**Семейное право**. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей	**1**
	58	**Трудовое право. Трудовые правоотношения**. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников	**1**
		Профессионально ориентированное содержание	
	59	**Практическое занятие:** Коллективный договор. Особенность регулирования трудовых отношений в сфере обслуживания	**1**

	60	**Семинарское занятие:** Трудовые споры и порядок их разрешения. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	**1**
		Самостоятельная работа	
		Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования	**1**
Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство		**Основное содержание учебного материала**	**6**
	61	Административное право и его субъекты	**1**
	62	**Практическое занятие:** Административное правонарушение и административная ответственность	**1**
	63	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений	**1**
	64	**Семинарское занятие:** Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних	**1**
	65	**Права и обязанности налогоплательщиков.** Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Ответственность за налоговые правонарушения	**1**
		Самостоятельная работа	
		Экологическое законодательство. Экологические правонарушения	**1**
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)			**1**
Всего			**72**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.10 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

4.1. Оснащение учебного кабинета

Освоение программы общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание проходит при наличии 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 удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативам и оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения.

В кабинете есть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по обществознанию, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин должно предшествовать освоению общеобразовательного предмета ОДБ.10 Обществознание или изучается параллельно: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДБ.09 История, ОДБ.13 Основы безопасности жизнедеятельности.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль: проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный и письменный опрос обучающихся на занятиях,
- проверка выполнения теоретических домашних заданий,
- проведение тестирования,
- написание изложений и сочинений,
- выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета. Задания для зачета состоят из проблемных вопросов, охватывающих все разделы курса.

4.3 Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение программы учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание входят:

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд кабинета;
- рекомендованные мультимедийные пособия.

4.4. Информационное обеспечение реализации программы

В библиотечный фонд кабинета входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК)

(в т.ч. и мультимедийные), обеспечивающие освоение учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание, рекомендованные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах ОПОП СПО на базе основного общего образования, не старше пяти лет с момента издания.

Библиотечный фонд кабинета дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам обществоведческого образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание обучающиеся имеют возможность доступа к электронным учебным материалам и образовательным ресурсам, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, документам, хрестоматиям, практикумам, тестам и другим подобным ресурсам).

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

4.4.1. Основные источники:

1. Грецкая Е. С. Обществознание: учебное пособие. Липецкий государственный педагогический университет имени П. П. Семёнова-ТянШанского. 2021 – 119 с.

ЭБС Лань https://e.lanbook.com/book/193668

2. Кабыткина И.Б. Обществознание: Практикум для среднего профессионального образования. Российский государственный университет правосудия. 2019 – 172 с.

ЭБС Лань https://e.lanbook.com/book/123265

3. Цечоев В.К., Швандерова А.Р. Обществознание: учебник. Издательство "Прометей". 2017 – 614 с.

ЭБС Лань https://e.lanbook.com/book/96798

4. Обществознание. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Б. И. Липский [и др.]. Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 346 с. Образовательная платформа Юрайт https://www.urait.ru/bcode/530258

5. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.] ; под редакцией В. И. Купцова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. Образовательная платформа Юрайт https://www.urait.ru/bcode/515423

4.4.2. Для преподавателей:

6. Конституция Российской Федерации 1993 г. (последняя редакция).

7. Об образовании в Российской Федерации: федер. закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ 8. Водный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 03.06.2006 № 74-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 23. — Ст. 2381.

9. Гражданский кодекс РФ. Ч. 1 (введен в действие Федеральным законом от 30.11.1994№ 51-ФЗ) // СЗ РФ. — 1994. — № 32. — Ст. 3301.

10.Гражданский кодекс РФ. Ч. 2 (введен в действие Федеральным законом от 26.01.1996№ 14-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 5. — Ст. 410.

11.Гражданский кодекс РФ. Ч. 3 (введен в действие Федеральным законом от 26.11.2001№ 46-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 49. — Ст. 4552.

12.Гражданский кодекс РФ. Ч. 4 (введен в действие Федеральным закон 18.12.2006№ 230-ФЗ) // СЗ РФ. — 2006. — № 52 (ч. I). — Ст. 5496.

13.Земельный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ) // СЗ РФ. — 2001. — № 44. — Ст. 4147.

14.Кодекс РФ об административных правонарушениях (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 195-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 1. Трудовой кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ) // СЗ РФ. — 2002. — № 1 (Ч. I). — Ст. 3.

15.Уголовный кодекс РФ (введен в действие Федеральным законом от 13.06.1996 № 63-ФЗ) // СЗ РФ. — 1996. — № 25. — Ст. 2954.

16.Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. — 1992. —№ 15. — Ст. 766.

17.Закон РФ от19.04.1991 № 1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» //

Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. — 1991. — № 18. — Ст. 566.

18.Закон РФ от 31.05.2002 № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

19.Закон РФ от 21.02.1992 № 2395-1 «О недрах» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1995. — № 10. — Ст. 823.

20.Закон РФ от 11.02.1993 № 4462-1 «О Нотариате» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. — 1993. Федеральный закон от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2002.

21.Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2012.

22.Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. — 1999. — № 14. — Ст. 1650.

23.Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

24.Федеральный закон от 24.04.1995 № 52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. — 1995. — 4 мая.

25.Федеральный закон от 04.05.1999 № 96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. —1999. — № 18. — Ст. 2222.

26.Указ Президента РФ от 16.05.1996 № 724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. — 1996. —18 мая.

27.Указ Президента РФ от 07.05.2012 № 596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. — 2012. — 9 мая.

28.Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N1578 "О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая2012 г. N413"

29.Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (зарегистрирован в Минюсте РФ 07.06.2012 № 24480).

30.Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и наука РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования».

4.4.3. Интернет-ресурсы:

32. www.openclass.ru (Открытый класс: сетевые образовательные сообщества).

33. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

34. www.festival.1september.ru (Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание общеобразовательной дисциплины ОДБ.10 Обществознание направлено на формирование общих компетенций ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 10, ОК 11 и сопряжены с достижением образовательных результатов, регламентированных ФГОС СОО.

Оценивание образовательных результатов обучающихся в процессе освоения ими содержания общеобразовательной учебной дисциплины ОДБ.10 Обществознание на уровне среднего профессионального образования является существенным звеном учебного процесса. Оценивание образовательных результатов проводится в ходе изучения каждого раздела образовательной программы.

Важным средством оценки образовательных результатов выступают учебные задания, проверяющие способность к решению учебно-познавательных и учебно-практических задач, предполагающие вариативные пути решения, комплексные задания, ориентированные на проверку целого комплекса умений, компетентностно- ориентированные задания, позволяющие оценивать сформированность группы различных умений и базирующиеся на контексте социальных ситуаций.

Процедура оценивания образовательных результатов обучающихся ведется преподавателем в ходе стартовой, текущей и промежуточной диагностики. Результаты стартовой диагностики служат основанием для корректировки учебных программ и индивидуализации учебной деятельности обучающегося, группы в целом. В текущей диагностике процедура оценивания организована посредством:

- оценивания результатов устного опроса;

-оценивания выполнения познавательных заданий (задания к документам, содержащим социальную информацию; задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике; вопросы проблемного характера; задания-задачи; проектные задания и др.);

- оценивание результатов тестирования.

При организации и проведении процедуры оценивания образовательных результатов обучающихся предусмотрена возможность самооценки и взаимооценки знаний/умений обучающихся. Предметом оценивания являются не только итоговые образовательные результаты, но и динамика изменений этих результатов в процессе всего изучения и освоения содержания учебной дисциплины.

Учитывается, что изучение обществознания предусматривает как развитие устной, так и развитие письменной речи; поэтому выдерживаются соответствующие пропорции в способах предъявления заданий и форматах ожидаемых ответов.

Требования, параметры и критерии оценочной процедуры известны обучающимся заранее, до непосредственного проведения процедуры оценивания, включая самооценку и взаимооценку.

На основе типов оценочных мероприятий, предложенных в таблице, преподаватель выбирает формы и методы с учетом профессионализации обучения по программе дисциплины:

Общая/профессиональная компетенции	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**
Раздел 1. Человек в обществе		
ОК 01 ОК 05	Тема 1.1. Общество и общественные отношения. Развитие общества	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений

		обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.2. Биосоциальная природа человека и его деятельность	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 04 ОК 05	Тема 1.3. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 2. Духовная культура		
ОК 03 ОК 05 ОК 06	Тема 2.1. Духовная культура личности и общества	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 03	Тема 2.2. Наука и образование в современном мире	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 2.3. Религия	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 05	Тема 2.4. Искусство	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		
ОК 02 ОК 07	Тема 3.1. Экономика - основа жизнедеятельности общества	Устный опрос Познавательные задания • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03 ОК 09	Тема 3.2. Рыночные отношения в экономике. Финансовые институты	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений

		обучающихся
ОК 01 ОК 02 ОК 03	Тема 3.3. Рынок труда и безработица. Рациональное поведение потребителя	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 03	Тема 3.4. Предприятие в экономике	Устный опрос Познавательные задания • Задания - задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01 ОК 09	Тема 3.5. Экономика и государство	Устный опрос Познавательные задания • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 06 ОК 09	Тема 3.6. Основные тенденции развития экономики России и международная экономика	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Работа с документами, содержащими социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 4. Социальная сфера		
ОК 01 ОК 05	Тема 4.1. Социальная структура общества. Положение личности в обществе	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.2. Семья в современном мире	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 05 ОК 06	Тема 4.3. Этнические общности и нации	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 04 ОК 05	Тема 4.4. Социальные нормы и социальный	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи

	контроль. Социальный конфликт и способы его разрешения	• Проектные задания Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 5. Политическая сфера		
ОК 05 ОК 06	Тема 5.1. Политика и власть. Политическая система	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 03 ОК 04	Тема 5.2. Политическая культура общества и личности. Политический процесс и его участники	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи • Задания к документам, содержащим социальную информацию Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Раздел 6. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации		
ОК 01 ОК 05 ОК 11	Тема 6.1. Право в системе социальных норм	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 10,11	Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 06	Тема 6.3. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых, образовательных правоотношений	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 06 ОК 10	Тема 6.4. Правовое регулирование налоговых, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 02 ОК 05 ОК 09	Тема 6.5. Отрасли процессуального права	Устный опрос Познавательные задания • Задания- задачи Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК		Выполнение заданий промежуточной

04, ОК 05, ОК 06, ОК 10, ОК 11		аттестации

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ОДБ.11 География

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «География» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла

протокол от «___» _____2026 г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.11 География

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к обязательной части общеобразовательного цикла.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ОДБ.11 География направлено на достижение следующих целей:

– освоение системы географических знаний о целостном, многообразном и динамично изменяющемся мире, взаимосвязи природы, населения и хозяйства на всех территориальных уровнях;

– овладение умениями сочетать глобальный, региональный и локальный подходы для описания и анализа природных, социально-экономических, геоэкологических процессов и явлений;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей посредством ознакомления с важнейшими географическими особенностями и проблемами мира в целом, его отдельных регионов и ведущих стран;

– воспитание уважения к другим народам и культурам, бережного отношения к окружающей природной среде; использование в практической деятельности и повседневной жизни разнообразных географических методов, знаний и умений, а также географической информации;

– нахождение и применение географической информации, включая географические карты, статистические материалы, геоинформационные системы и интернет-ресурсы, для правильной оценки важнейших социально-экономических вопросов международной жизни;

– понимание географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, телекоммуникаций и простого общения.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 68 час., в том числе:
теоретических занятий – 48 час.,
практических занятий – 20 час.;
самостоятельной работы обучающихся – 4 час.
.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.11 География

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии	- понимать роль и место современной географической науки всистеме научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать системы комплексных социально-ориентированных географичес-ких знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определе-ния сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений;

	решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	устанавливать взаимосвязи между социально-экономи-ческими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентирован-ных задач; - сформировать знания об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географи-ческие аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, иинформационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию	- освоить и применить знания о размещении основных географи-ческих объектов и территориаль-ной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источ-ники географической информа-ции для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать умения проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать

	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;	обобщения и выводы по результатам наблюдения; - сформировать умения находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественныепоказатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географи-ческую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с	Владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую

	традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать	владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; овладение универсальными коммуникативными действиями. - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков,	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных

	распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; в части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самБДравлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участии в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-

	волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области экологического воспитания: - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические	- сформировать систему комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и

	последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; - использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

		- сформировать умения применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - владеть умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию,

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 3.3	Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.11 География

3.1 Структура учебной общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01-03; ОК 05-07	Раздел 1. География как наука	2	2				
ОК 01-03; ОК 05-07	Раздел 2. Природопользование и геоэкология	12	12	5			
ОК 02; ОК 04; ОК 09	Раздел 3.Современная политическая карта	2	2				
ОК 01-02; ОК 09	Раздел 4.Население мира	12	12	4			
ОК 01-04; ПК 1.2; 2.2; 3.3	Раздел 5. Мировое хозяйство	15	15	4			
ОК 01-03	Раздел 6. Регионы и страны мира	19	19	5			
ОК 01-09	Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	9	5	2		4	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (итоговая контрольная работа)		1	1	-	-	-	-
Всего часов:		72	68	20	-	4	-

3.2. Содержание обучения по учебной общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. География как наука				2
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	Содержание учебного материала			
	1	География как наука. Методы географических исследований	Выучить конспект Чит. с. 5-9	1
	2	Элементы географической культуры. Их значимость для представителей разных профессий	Выучить конспект	1
Раздел 2. Природопользование и геоэкология				12

Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание учебного материала			4
	3	Географическая среда как геосистема. Адаптация человека к различным природным условиям.	Выучить конспект Чит. с. 30-31	1
	4	Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	Выучить конспект Чит. с. 45-50	1
	Практическое занятие №1			
	5	«Классификация ландшафтов с использованием источников географической информации»	Повторить конспект	1
	6			
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	Содержание учебного материала			4
	7	Опасные природные явления.	Выучить конспект	1
	8	Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении.	Выучить конспект	1
	9	Особо охраняемые природные территории. Объекты Всемирного природного и культурного наследия	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №2			1
	10	«Определение целей и задач учебного исследования, связанного с опасными природными явлениями и (или) глобальными изменениями климата и (или) загрязнением Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения (исследования) информации»	Повторить конспект	
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	Содержание учебного материала			4
	11	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов. Минеральные природные ресурсы.	Выучить конспект Чит. с. 31-34	1
	12	Земельные, водные, лесные природные ресурсы. Ресурсы Мирового океана. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	Выучить конспект Чит. с. 34-45	1
	Практическое занятие №3			1
	13	«Оценка природно-ресурсного капитала одной из стран (по выбору) по источникам географической информации»	Повторить конспект	
	Практическое занятие №4			1
	14	«Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов»	Повторить конспект	
Раздел 3.Современная политическая карта				2
Тема 3.1. География и геополитика. Классификация и типология	Содержание учебного материала			2
	15	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности.	Выучить конспект Чит. с. 17-20;	1

стран мира			11-13	
	16	Типология стран. Формы правления и территориального устройства государств	Выучить конспект Чит. с. 13-17; 20-23	1
Раздел 4.Население мира				12
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	Содержание учебного материала			6
	17	Численность населения мира и её динамика.	Выучить конспект Чит. с. 61-62	1
	18	Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика.	Выучить конспект Чит. с. 62-70	1
	19	Возрастной и половой состав населения.	Выучить конспект Чит. с. 71-73	1
	20	Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения.	Выучить конспект Чит. с. 73-76	1
	Практическое занятие №5			
	21	«Определение и сравнение темпов роста населения стран и регионов мира»	Повт. конспект	1
	Практическое занятие №6			
	22	«Демографическая политика в странах с различным типом воспроизводства населения»	Повт. конспект	1
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	Содержание учебного материала			6
	23	Размещение и миграции населения	Выучить конспект Чит. с.76-80	1
	24	Городское и сельское население.	Выучить конспект Чит. с. 80-87	1
	25	Качество жизни населения.	Выучить конспект	
	26	Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира	Выучить конспект	
	Практическое занятие №7			
	27	«Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных»	Повт. конспект	1
	Практическое занятие №8			
	28	«Объяснение различий в показателях качества жизни населения в отдельных регионах и странах мира на основе анализа источников географической информации»	Повт. конспект	1
Раздел 5. Мировое хозяйство				15
Тема 5.1. Состав и структура	Содержание учебного материала			3
	29	Мировое хозяйство. Международное географическое разделение труда.	Выучить конспект	1

мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда		Международная специализация и кооперирование.	Чит. с. 106-109	
	30	Отрасли международной специализации. Роль и место России в международном географическом разделении труда	Выучить конспект Чит. с. 110-111	1
	Практическое занятие №9			1
	31	«Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран»	Повт. конспект	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Содержание учебного материала			3
	32	Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов.	Выучить конспект Чит. с. 110-111	1
	33	Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	Выучить конспект Заполнить таблицу	1
	34	Контрольная работа	Повт. конспект	1
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)				
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	Содержание учебного материала			9
	35	Топливно- энергетическая промышленность мира	Выучить конспект Чит. с. 133-140	1
	36	Метталлургия и машиностроение мира. Место России в мировом производстве черных и цветных металлов	Выучить конспект Чит. с. 144-147	1
	37	Химическая промышленность мира. Лесная и деревообрабатывающая промышленность мира	Выучить конспект Чит. с. 147-148	1
	38	Легкая, пищевая промышленности мира	Выучить конспект Подг сообщние	1
	39	Сельское хозяйство	Выучить конспект Чит. с. 150-161	1
	40	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Международные экономические отношения. Мировая торговля и туризм.	Выучить конспект Чит. с. 161-177	1
	Практическое занятие №10			1
	41	«Представление в виде диаграмм данных о динамике изменения объёмов и структуры производства электроэнергии в мире»	Повт. конспект	
	Практическое занятие №11-12			
	42	«Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	Повт. конспект	1
	Практическое занятие №13			
	43	«Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия»	Повт. конспект	1

Раздел 6. Регионы и страны мира				19
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала			4
	44	Регионы мира. Зарубежная Европа, общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения	Выучить конспект Чит. с. 191-210	1
	45	Зарубежная Европа. Характеристика хозяйства стран субрегионов.	Выучить конспект Чит. с. 215-223	1
	46	Геополитические проблемы региона	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	Практическое занятие №14			
	47	«Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)»	Повт. конспект	1
Тема 6.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала			4
	48	Зарубежная Азия, общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения.	Выучить конспект Чит. с. 236-242	1
	49	Хозяйство стран Зарубежной Азии. Современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии)	Выучить конспект Чит. с. 242-246	1
	50	Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	Практическое занятие №15			
	51	«Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции»	Повт. конспект	1
Тема 6.3. Америка	Содержание учебного материала			3
	52	Северная Америка. Общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства стран субрегиона	Выучить конспект Чит. с. 305-329	1
	53	Латинская Америка. Общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства стран субрегиона	Выучить конспект Чит. с. 340-352	1
	Практическое занятие №16			1
	54	«Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт»	Повт. конспект	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	Содержание учебного материала			5
	55	Африка, общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения.	Выучить конспект Чит. с. 287-290	1
	56	Хозяйство стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии)	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	57	Хозяйство стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии)	Выучить конспект	1

			Чит. с. 290-297	
	58	Австралия и Океания. Общая характеристика природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства.	Выучить конспект Чит. с. 271-273	1
	Практическое занятие №17			
	59	«Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии»	Повт. конспект	1
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Содержание учебного материала			3
	60	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков.	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	61	Место России в мировом хозяйстве, ей участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.	Выучить конспект Чит. с. 290-297	1
	Практическое занятие №18			
	62	«Изменение на правления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях»	Повт. конспект	1
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества				5+4
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала			
	63	Глобальные проблемы человечества их классификация.	Выучить конспект Чит. с. 379-382	1
	64	Глобальные проблемы человечества их классификация.	Выучить конспект Чит. с. 382-390	1
	65	Глобальные процессы.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №19			2
	66	«Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении»	Повт. конспект	
	67			
	Самостоятельная работа			4
		Самостоятельная работа (4 часа) Подготовка сообщения с презентацией «Глобальные вопросы народонаселения» «Глобальные проблемы: сырьевая и энергетическая. Пути решения»		
Промежуточная аттестация	68	Дифференцированный зачет		1
Всего часов				68

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «География».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф- доска;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- принтер;
- роутер;
- интерактивная доска.

Комплект учебно-наглядных пособий:

- атлас мира,
- контурные карты,
- карта мира

Комплект электронных пособий:

Развивающие фильмы:

«Глобальное потепление», «Транссибирский экспресс», «Циклопические постройки мира», «Путешествие по Австралии» и др.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Географии и биологии».

Практические занятия проводятся в кабинете «География и биология»

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1.Максаковский В. П. География. 10-11классы: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень; Просвещение;

2. Кузнецов А.П., Ким Э.В. География: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Просвещение;

3. География: базовый уровень: рабочая тетрадь: учебное пособие разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

Дополнительная литература:

1.Баранчиков Е.В., Петрусюк О.А. География. Практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд. стер. – М., Издательский центр «Академия», 2020

2.География: журнал. – М.: Издательский дом «Первое сентября».

3.География в школе: научно – методический журнал. – М.: Издательство «Школьная пресса».

4.География и экология в школе XXI века: научно - методический журнал – М.: Издательский дом «Школа – Пресс 1».

5.Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). 10 класс. – М., «Просвещение», 2022

6.Гладкий Ю.Н., Николина В.В. География (базовый уровень). – 11 класс. – М., «Просвещение», 2022

10. Новая географическая картина мира. Ч. 1: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. – М.: Дрофа, 2020 – 319 с.

11. Новая географическая картина мира. Ч. 2: учебное пособие / под ред. В. А. Колосова, Д. В. Зайца. – М.: Дрофа, 2020 – 287 с.

Интернет-ресурсы:

1. https://www.rgo.ru/ru – сайт Русского Географического общества
2. https://rosstat.gov.ru/ – Федеральная служба государственной статистики
3. www.school-collection.edu.ru – «Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов»
4. https://nationalatlas.ru/ – Национальный Атлас России
5. http://www.krugosvet.ru/countries.htm – Энциклопедия Кругосвет. Справочник по странам мира и регионам
6. http://www.sci.aha.ru/RUS/waa_.htm - Россия как система. Комплексный Аналитический web-атлас (общая информация ,аналитический картосхемы, приложения)
7. http://unstats.un.org/unsd/ – Статистическая база данных ООН
8. http://priroda.ru/ – Национальный портал «Природа России»
9. http://www.ocean.ru/ – сайт Института океанологии им. П.П. Ширшова Российской академии наук
10. http://www.geo.historic.ru/ – Страны мира: географический справочник
11. http://kontur-map.ru/ – Контурные карты по географии и истории

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	**Раздел/Тема**	**Тип оценочных мероприятий**	**Критерии оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1		
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1		
ОК 06. Проявлять гражданско-	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3		

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Тема 7.1	тестирование кейс задания географический диктант устный опрос фронтальный письменный опрос эссе, доклады, рефераты оценка составленных презентаций по темам раздела оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится в форме тестирования	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1		
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2		
ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.3	Профессионально-ориентированное содержание раздела 5		

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины общеобразовательного цикла
ОДБ.12 Физическая культура

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учетом:

федеральной рабочей программы среднего общего образования литература (базовый уровень) (для 10–11 классов образовательных организаций), утвержденной приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 N 371 (ред. от 10.11.2025);

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования, утвержденного 30.11.2022 протокол №14;

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общеобразовательного цикла
Протокол № ___ от «___» _____202___ г

Председатель цикловой комиссии
Общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составители:

Сулик Максим Юрьевич, Кочергин Геннадий Васильевич преподаватели дисциплин общеобразовательного и профессионального учебного циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОДБ.12 Физическая культура является обязательной частью ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:

Целью дисциплины ОДБ.12 Физическая культура является физическое воспитание личности, приобретение знаний, умений и навыков в области физической культуры, физическое совершенствование, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Учебная дисциплина ОДБ.12 Физическая культура в среднем профессиональном образовании призвана решать следующие **задачи:**

- совершенствование функциональных возможностей организма и укрепление индивидуального здоровья;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья в условиях производства, на рабочем месте;
- освоение системы знаний о занятиях физической культуры, их роли и значения в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятия физическими упражнениями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

уметь: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 72 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 72 часа, из них теоретические занятия 6 часов, практические занятий 66 часов;

– промежеточная аттестация 4 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Общие компетенции	
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.12 Физическая культура

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	2	2	0			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.1 Легкая атлетика	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.2 Баскетбол	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.3 Волейбол	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.4 Бадминтон	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.5 Настольный теннис	6	6	5			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.6 Мини-футбол	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.7 Общая физическая подготовка (ОФП)	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 2.8 Легкая атлетика	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 3.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	6	6	6			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.1 Баскетбол	8	8	8			
ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	Тема 4.2 Волейбол	7	7	7			

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	1					
Всего часов:	72	71	64			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
Основное содержание			
Раздел 1. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)			
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры	**Содержание учебного материала**	**2**	
	1. 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. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. **2. Социально-биологические основы физической культуры.** Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, врабатывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Раздел 2. Учебно-тренировочный			
Тема 2.1 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		
	3. Оздоровительное и прикладное значение легкой атлетики. Классификация видов легкой атлетики (ходьба, бег, прыжки, метания, многоборье). Особенности личной гигиены легкоатлета. Правила безопасности во время занятий легкой атлетикой.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Основы здорового образа и стиля жизни Практическое занятие № 1-6. Инструктаж по ТБ. 1. Техника бега на короткие дистанции. Низкий старт, разбег, бег на дистанции, финиширование. Специальные упражнения бегуна 2. Бег на короткие дистанции. Бег с ускорением сходу, бег с низкого старта,		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

	эстафетный бег. Сдача контрольных нормативов. 3. Техника кроссового бега: старт, стартовое ускорение, бег по пересеченной местности, финиширование. 4. Сдача контрольных нормативов. 5. Бег на короткие дистанции. Специальные упражнения бегуна. 6. Сдача контрольных нормативов.		
Тема 2.2 Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	4. История развития баскетбола. Правила игры, терминология. Правила безопасности при игре в баскетбол. Формирование профессионально значимых умений и навыков будущих специалистов средствами баскетбола.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практическое занятие № 7-12. Инструктаж по ТБ. 7. Перемещение игрока. Владение мячом. 8. Ловля и передача мяча. 9. Ловля и передача мяча на месте и в движении. 10. Совершенствование технических элементов. 11. Совершенствование тактических действий. 12. Контрольные точки по разделу «Баскетбол».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 2.3 Волейбол	**Содержание учебного материала**		
	5. История создания и развития волейбола. Эволюция правил игры, техники и тактики. Волейбол в России. Характеристика волейбола – как эффективного средства физического воспитания.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практическое занятие № 13-18. Инструктаж по ТБ. 13. Техника игры в защите. Стойки и перемещения волейболиста. 14. Прием мяча снизу. Техника игры в защите, прием мяча снизу, сверху. 15. Передача мяча на месте. 16. Перемещения игрока. Приемы мяча, передачи мяча снизу, сверху на месте и в движении. 17. Совершенствование пройденного материала. 18. Двусторонняя игра.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4 Бадминтон	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практические занятия Практическое занятие № 19-24. Инструктаж по ТБ. 19. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке,		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

	жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. 20. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон. 21. Особенности тактических спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. 22. Контратакующие и нападающие тактические действия. 23. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. 24. Двусторонняя игра.		
Тема 2.5 Настольный теннис	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		
	6. История происхождения игры. Техника и тактика игры. Оборудование и инвентарь. Основные правила игры. Настольный теннис в системе физического воспитания.	**1**	ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Тематика практических работ (занятий)	**5**	
	Практическое занятие № 25-30 Инструктаж по ТБ. 25. Техника игры в защите и нападении. Подачи мяча. 26. Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра». 27. Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра». 28. Совершенствование пройденного материала. 29. Двусторонняя игра. 30. Двусторонняя игра.		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Зачет	**1**	
	Итого часов по 1 семестру	**32**	
Тема 2.6 Мини- футбол	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**6**	
	Практическое занятие № 31-36 Инструктаж по ТБ. 31. Передача и остановка мяча на месте. Учебная игра. 32. Передача и остановка мяча на месте. Учебная игра. 33. Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра. 34. Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра. 35. Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра». 36. Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.13
Тема 2.7 Общая	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**6**	

физическая подготовка (ОФП)	Практическое занятие № 37-42 Инструктаж по ТБ. 37. Упражнения на брюшной пресс. 38. Комплекс упражнений на гибкость. 39. ОФП в парах с предметами. Упражнения силовой направленности. 40. Техника прыжков через скакалку. Дыхательные упражнения на месте. 41. Дыхательные упражнения на месте. 42. Сдача контрольных нормативов по теме «ОФП».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 2.8 Легкая атлетика	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Практическое занятие № 43-48 Инструктаж по ТБ. 43. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения. 44. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения. 45. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции. 46. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции. 47. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. 48. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.	**6**	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)			
Тема 3.1 Общая физическая подготовка (ОФП)	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**6**	
	Практическое занятие № 48-52. Инструктаж по ТБ. 49. Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений. 50. Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений. 51. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки, по профилактике плоскостопия. 52. Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки, по профилактике плоскостопия. 53. Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

	работы органов и систем организма. 54. Комплекс упражнений для развития координации движений.		
	Самостоятельная работа обучающихся:		
Раздел 4. Учебно-тренировочный			
Тема 4.1 Баскетбол	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**8**	
	Практическое занятие № 55-62 Инструктаж по ТБ. 55. Консультация на тему: «Перемещение игрока. Техника владения мячом. Броски мяча. 56. Перемещение игрока. Владение мячом. Ловля и передача мяча. 57. Техника владением мячом. Техника игры в нападении. 58. Тактика игры в защите. Двусторонняя игра. 59. Совершенствование техники ведения и передачи мяча. 60. Совершенствование техники «штрафного броска». Броски по кольцу с места и в движении. 61. «Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. 62. Контрольные упражнения по теме «Баскетбол».		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
Тема 4.2 Волейбол	**Содержание учебного материала**		
	Тематика практических работ (занятий)	**7**	
	Практическое занятие № 63-69 Инструктаж по ТБ. 63. Прием мяча от сетки. Подачи. Двусторонняя игра 64. Перемещение игрока. Прием и передача мяча. 65. Зачетные упражнения. Двусторонняя игра. 66. Техника игры в защите, техника подачи, двусторонняя игра. 67. Совершенствование техники приёма-передачи мяча ч/з сетку. Передача мяча ч/з сетку – зачёт. 68. Совершенствование техники верхней прямой подачи. Учебная игра. 69. Контрольные упражнения по теме «Волейбол»		ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	Дифференцированный зачет	**1**	
	Итого по дисциплине	**72**	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

– (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

– оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания.

Ядро для толкания.

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

Скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов).

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная.

Открытые спортивные площадки

Стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общеобразовательной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Дисциплина ОП.05 Безопасность жизнедеятельности изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в спортивном зале, практические занятия - в спортивном зале и на спортивной площадке согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный опрос обучающихся на занятиях,
- ответы на тестовые вопросы;
- выполнение практических заданий;
- контрольные нормативы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании семестра в виде зачета, по окончании курса - дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОБД.12 Физическая культура;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования /Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. - 3-е изд., испр. - Москва: Издательство Юрайт, 2021. - 493 с.
2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. - ISBN 978-5-8114-7558-2
3. Колодницкий Г.А., Кузнецов В.С. Физическая культура. Учебник для – СПО/ Г.А. Колодницкий, В.С. Кузнецов. - 3-е изд. Издательство КноРус - ISBN, 2022 г,-256с.

Дополнительные источники

1. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева. — Москва: КноРус, 2021. — 299 с.
2. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
3. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В. Конеевой. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 322 с.

Основные электронные издания

1. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. - Москва:КноРус, 2022. - 424 с. - ISBN 978-5-406-08738-1. - URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 17.02.2024). - Текст: электронный.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном исоциальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; – средства профилактики перенапряжения. Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма; – 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	- правильность применения профессиональной терминологии; − перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; − перечисление критериев здоровья человека; − характеристика неблагоп-риятных гигиенических произ-водственных факторов труда; − перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии; − представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; − представление професси-ональных заболеваниях; − представление о медико-гигиенических средствах восстановления организма. Выполнение упражнений, способствующих развитию группы мышц, участвующих в трудовой деятельности; − сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; - поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация: в форме зачета, дифференцированного зачета. **Лёгкая атлетика** Экспертная оценка: - техники выпол-нения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); **Спортивные игры** Экспертная оценка: - техники базовых элементов спортивных игр; -технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных играм.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общеобразовательного цикла

ОДБ. 13 Основы безопасности и защита Родины

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898

с учётом:

примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании Педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №17 от «18» июня 2024 года.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общеобразовательного цикла,
протокол от «___» _____202___ г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.13 Основы безопасности и защита Родины

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

-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

- 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;

-переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- интегрировать знания из разных предметных областей;

- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

знать:

−основные принципы организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, права и обязанности гражданина в этой области; права и обязанности гражданина в области гражданской обороны;

−действия по сигналам гражданской обороны;

основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения

-основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера

-способы безопасного поведения в природной среде;

-основы пожарной безопасности;

-права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего часов по дисциплине 68 часов, в том числе:

– 1) максимальной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов, включая практические занятия – 54 часа;

– промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Коды формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОДБ.13 Основы безопасности и защита Родины

3.1. Тематический план общеобразовательной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. профессионально-ориентированная подготовка	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	4	4	1			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	2	2	1			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 3. Безопасность в быту	4	4	3			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 4. Безопасность на транспорте	4	4	3			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 5. Безопасность в общественных местах	4	4	4			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 6. Безопасность в природной среде	4	4	4			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 8. Безопасность в социуме	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму	6	6	6			
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК06; ОК 07; ОК 08	Раздел 11. Основы военной подготовки	11	11	7			

	Прикладной модуль	10		7			
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)		1	1				
Всего часов:		**68**		**54**			

3.2. Содержание обучения по общеобразовательной дисциплине

Наименование, разделов и тем	№	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства				**4**
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	**Содержание учебного материала**			
	1	Российская Федерация в современном мире.	Выучить конспект	1
	2	Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов.	Выучить конспект	1
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание учебного материала**			
	3	Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации ЧС	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №1			
	4	Задачи гражданской обороны.	Подготовить сообщение	1
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе				**2**
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	**Содержание учебного материала**			
	5	Современные представления о культуре безопасности	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №2			
	6	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства.	Подготовить сообщение	1
Раздел 3. Безопасность в быту				
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	**Содержание учебного материала**			**2**
	7	Источники опасности в быту.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №3			
	8	Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Подготовить сообщение	1
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №4,5			
	9	Пожарная безопасность в быту	Подготовить сообщение	1
	10	Термические и химические ожоги. Первая помощь при ожогах.	Подготовить	1

			сообщение	
Раздел 4. Безопасность на транспорте				4
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	**Содержание учебного материала**			
	Практические занятия №6			
	11	Безопасность дорожного движения	Подготовить сообщение	1
	12	Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера	Подготовить сообщение	1
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №7,8			
	13	Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Подготовить сообщение	1
	14	Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации	Подготовить сообщение	1
Раздел 5. Безопасность в общественных местах				4
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №9,10			
	15	Опасности социально-психологического характера	Подготовить сообщение	1
	16	Опасности в общественных местах социально-психологического характера	Подготовить сообщение	1
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №11,12			
	17	Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей	Выучить конспект	1
	18	Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций	Выучить конспект	1
Раздел 6. Безопасность в природной среде				4
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №13,14			
	19	Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS).	Подготовить сообщение	1
	20	Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях.	Подготовить сообщение	1
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №15,16			
	21	Природные чрезвычайные ситуации	Выучить конспект	1
	22	Природные пожары	Выучить конспект	1
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи				6

Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №17,18			
	23	Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Выучить конспект	1
	24	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика».	Выучить конспект	1
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №19,20			
	25	Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Подготовить сообщение	1
	26	Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний.	Подготовить сообщение	1
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №21,22			
	27	Психическое здоровье и психологическое благополучие	Подготовить сообщение	1
	28	Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья	Подготовить сообщение	1
Раздел 8. Безопасность в социуме				
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №23,24			
	29	Понятие «конфликт». Способы поведения в конфликте.	Выучить конспект	1
	30	Способы разрешения конфликтных ситуаций.	Выучить конспект	1
	Практическое занятие №25,26			
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	**31**	Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Подготовить сообщение	1
	32	Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации.	Подготовить сообщение	1
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие №27,28			
	33	Психологическое влияние в больших группах.	Подготовить сообщение	1
	34	Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание)	Подготовить сообщение	1
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве				6
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №29,30			
	35	Безопасность в цифровой среде	Подготовить сообщение	1

	36	Мошенничество, правила защиты от мошенников.	Подготовить сообщение	1
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №31,32			
	37	Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Подготовить сообщение	1
	38	Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения	Подготовить сообщение	1
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	**Содержание учебного материала**			
	Практическое занятие №33,34			
	39	Достоверность информации в цифровой среде	Подготовить сообщение	1
	40	Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве	Подготовить сообщение	1
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму				6
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	**Практическое занятие №35,36**			
	41	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Подготовить сообщение	1
	42	Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №37,38			
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	**43**	Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Подготовить сообщение	1
	44	Формы совершения террористических актов.	Подготовить сообщение	1
	Практическое занятие №39,40			
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	**45**	Противодействие экстремизму и терроризму	Подготовить сообщение	1
	46	Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму	Подготовить сообщение	1
Раздел 11. Основы военной подготовки				11
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	**Практическое занятие №41,42**			
	47	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Подготовить сообщение	1
	48	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	Подготовить сообщение	1
Тема 11.2. Виды, назначение	**Практическое занятие №43,44**			

и характеристики современного оружия	**49**	Виды, назначение и характеристики современного оружия	Подготовить сообщение	1
	50	Стрелковое оружие.	Подготовить сообщение	1
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	**Практическое занятие №45,46,47**			
	51	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения.	Подготовить сообщение	1
	52	Виды оружия массового поражения и поражающие факторы.	Подготовить сообщение	1
	53	Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты.	Подготовить сообщение	1
	54	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС).	Подготовить сообщение	1
	55	Радиосвязь, назначение и основные требования.	Подготовить сообщение	1
	56	Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций	Подготовить сообщение	1
	57	Контрольная работа	Повторить изученное	1
***Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час**				
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала			
	Практическое занятие №48,49			
	58	Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой профессии	Выучить лекцию	1
	59	Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой профессии	Выучить лекцию	1
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	**Практическое занятие №50,51**			
	60	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи.	Выучить лекцию	1
	61	Состояния, при которых оказывается первая помощь.	Выучить лекцию	1
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Содержание учебного материала			
	62	Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Выучить лекцию	1
	63	Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать»	Выучить лекцию	1
	64	Тематическая экскурсия в музей воинской славы	Выучить лекцию	1
	Практическое занятие №52,53,54			
	65	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВК(по плану)	Составить отчёт	1
	66	Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану)	Написать статью	1

	67	Встреча с участниками СВО	Написать статью	1
	68	Дифференцированный зачёт	Повторить изученный материал	1

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Безопасности жизнедеятельности и охраны труда 33,09 м2

Перечень основного оборудования:

1. Столы ученические – 11 шт.,
2. Стул – 22 шт.,
3. Стол преподавателя – 1 шт.,
4. Стул преподавателя – 1 шт.,
5. Доска – 1 шт.;
6. Стенды – 4 шт.
7. Экран для проектора – 1 шт.,
8. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
9. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
10. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общеобразовательной учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю общеобразовательной учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение контрольных работ;
- ответы на тесты и тестовые задания;
- теоретических и практических занятий;

промежуточный контроль: дифференцированный зачёт.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Часть 1: Шойгу Ю.С., Белинская О.В., Ащаулов В.К. и др;

под редакцией Шойгу Ю.С. Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

2. Часть 2: Шойгу Ю.С., Байбарина Е.Н., Зуев В.А. и др;

под редакцией Шойгу Ю.С.Основы безопасности жизнедеятельности: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования: в 2 частях; Просвещение

3. Дежурный Л.И., Неудахин Г.В., Шубина Л.Б. и др. Первая помощь, основы

преподавания первой помощи, основы ухода за больным. Базовый уровень. Учебное пособие разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
-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 - 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; -переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		- Фронтальный опрос;
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные принципы организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, права и обязанности гражданина в этой области; права и обязанности гражданина в области гражданской обороны; действия по сигналам гражданской обороны; основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения -основы законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера -способы безопасного поведения в природной среде; -основы пожарной безопасности; -права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.		-Фронтальный опрос; -Выполнение заданий на дифференцированном зачете

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общеобразовательного цикла
ПОО.01 Проектная деятельность

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.;

Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщеобразовательного цикла, протокол от «___» _____202___ г., № ___

Председатель цикловой комиссии
общеобразовательного цикла _____ _____

УТВЕРЖДЕНА:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Стегний Светлана Юрьевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 Проектная деятельность

1.1. Область применения программы общеобразовательной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к предлагаемым дисциплинам общеобразовательного цикла.

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины ПОО.01 Проектная деятельность направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом профессиональной направленности ФГОС СПО.

В результате освоения программы обучающийся должен

уметь:

- оценивать постановку цели и задач исследования, определять возможности и эффективность применения различных методов, приемов, форм его организации
- анализировать факты и явления;
- находить и анализировать информацию, необходимую для решения профессиональных проблем, повышения эффективности деятельности, профессионального самообразования и саморазвития;
- находить и использовать методическую литературу и др. источники информации;
- определять цели и задачи решения проектной задачи, планировать виды деятельности;
- проводить контроль, осуществлять отбор контрольно-измерительных материалов, форм и методов диагностики результатов проектной деятельности;
- сравнивать эффективность применяемых методов, выбирать наиболее эффективные технологии;
- готовить и оформлять отчеты, рефераты, конспекты;
- определять цели, задачи, планировать исследовательскую и проектную деятельность;
- использовать методы и методики исследования и проектирования;
- оформлять результаты исследовательской и проектной работы.

знать:

- требования образовательного стандарта к организации проектной деятельности;
- основные принципы организации проектной деятельности;
- формы и виды организации деятельности и решения проектной задачи;
- логику подготовки и требования к устному выступлению, отчету, реферированию, конспектированию;
- основы организации опытно-экспериментальной работы;
- средства контроля и оценки качества;
- особенности внеурочной работы в рамках проектной деятельности.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине ПОО.01 Проектная деятельность составляет 32 часа, в том числе:

- самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 26 часов, из них лабораторных работ и практических занятий 16 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом

Общие компетенции	**Планируемые результаты**
	Общие
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей:

	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания: - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике,

	готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 Проектная деятельность

3.1 Структура учебной дисциплины

Формируемые компетенции	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение МДК				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа(проект), часов
ОК 02-05	Раздел 1. Методология проектной деятельности.	8	6	4		2	
ОК 02-05	Раздел 2. Выполнение проекта	15	13	9		2	
ОК 02-05	Раздел 3 Защита проекта	9	7	3		2	
Всего часов:		**32**	**26**	**16**		**6**	

3.1. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	**Номер урока**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)**	**Домашнее задание**	**Объем часов**
Раздел 1 Методология проектной деятельности.	**Содержание учебного материала**			**8**
	1	История возникновения проектной деятельности. Цели и задачи курса. Развитие проектной деятельности в России.	Выучить конспект	1
	2	Проектная деятельность: научное обоснование и методология. Понятие «проект», основные этапы проектирования. Основные характеристики проектирования.	Выучить конспект	1
	3	**Практическое занятие №1** Классификация проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов.	Отчет по ПЗ	1
	4	**Практическое занятие №2**	Отчет по ПЗ	1

		Бизнес-проектирование и бизнес-проекты. Особенности бизнес-проектов. Результаты проектирования.		
	5	**Практическое занятие №3** Практико-ориентированные проекты. Исследовательские и опытные проекты.	Отчет по ПЗ	1
	6	**Практическое занятие №4** Информационные и творческие проекты. Отличительные черты и особенности информационных и творческих проектов.	Повторить конспект	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
	Работа с материалом лекции и текстом учебника, подготовка ответов на предложенные вопросы по тематике уроков Контроль в форме: проверки правильности ответов на вопросы Составление сравнительной таблицы данных видов проектов на основе материалов лекции и учебника. Контроль в форме: проверки правильности составленной таблицы.			
Раздел 2. Выполнение проекта	**Содержание учебного материала**			**15**
	7	Теоретические основы проектной деятельности. Основные понятия и определения. Что такое информация? Свойства информации. Понятие и решение проблем. Понятие проблемы. Модель проблемной ситуации.	Выучить конспект	1
	8	План проекта. Назначение плана проекта. Основные задачи планирования.	Выучить конспект Подг. сообщение	1
	9	**Практическое занятие №5** Принципы организации проектной деятельности. Общая характеристика основных принципов и требований к организации проектной деятельности.	Отчет по ПЗ	1
	10	**Практическое занятие №6** Структурирование проекта. Основные модели структурирования: дерево целей, дерево решений, дерево работ.	Повторить конспект	1
	11	**Практическое занятие №7** Принципы конструирования и проектирования индивидуальных(инвестиционных) проектов. Моделирование как составная часть проектирования инновационной деятельности. Классификация моделей.	Отчет по ПЗ	1

	12	**Практическое занятие №8** Проектирование. Методы и этапы проектирования. Классификация методов проектирования.	Отчет по ПЗ	1
	13	**Практическое занятие №9** Конструирование. Виды конструкторских задач.	Отчет по ПЗ	1
	14	Методы сбора исходных данных. Инструментальный метод. Наблюдение. Анализ документов. Анкетный опрос. Интервью. Эксперимент. Методы научного познания.	Выучить конспект	1
	15	**Практическое занятие №10** Работа проектной команды на этапах разработки выполнения проекта. Разрешение конфликтов. Завершение работы команды.	Отчет по ПЗ	1
	16	**Практическое занятие №11** Общие требования к разработке и реализации проектов. Структура и содержание проекта. Требования, выдвигаемые к студенческому проекту.	Отчет по ПЗ	1
	17	**Практическое занятие №12** Планирование и оценка результатов проекта. Основные задачи планирования. Формирование целей проекта. Параметры оценки проекта.	Отчет по ПЗ	1
	18	Особенности исследовательского проекта. Структура и этапы работы над информационным проектом.	Выучить конспект	1
	19	**Практическое занятие №13** Информационные источники. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии.	Выучить конспект Чит. 1/ с. 38-41	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
	Работа с материалом лекции и текстом учебника, подготовка ответов на предложенные вопросы по тематике уроков Контроль в форме: проверки правильности ответов на вопросы Подбор источников информации по теме своего проекта Контроль в форме: проверки правильности задания.			
Раздел 3	**Содержание учебного материала**			**9**

Защита проекта	**20**	Приемы и методы реализации проектной деятельности: практические, словесные, наглядные – общая характеристика. Оценивание проекта.	Выучить конспект	1
	21	Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.	Выучить конспект	1
	22	**Практическое занятие №14** Подготовка презентации и защита проекта**.** Основные требования к презентации проекта. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами.	Отчет по ПЗ	1
	23	Письменный отчет по проекту. Структура письменного отчета, характеристика разделов отчета.	Выучить конспект	1
	24	«Продукты» проектной деятельности. Виды «продуктов» проектной деятельности. Основные требования к «продукту» проекта.	Выучить конспект	1
	25	**Практическое занятие №15** Разработка алгоритма работы над проектом.	Отчет по ПЗ	1
	26	**Практическое занятие №16** Оформление титульного листа. Оформление библиографического списка.	Отчет по ПЗ	1
	Самостоятельная работа обучающихся			2
	Подготовка презентации и текста защиты своего проекта. Контроль в форме: проверки правильности задания.			
Всего часов				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Проектная деятельность».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф-доска;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- устройство для воспроизведения звука;
- принтер;
- роутер

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности.

Освоение обучающимися дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, оформление отчетов по практическим работам и т.д.;

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППКРС по профессии, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3лет.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Половкова М.В., Носов А.В., Половкова Т.В. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Просвещение, 2024 г.

2. Шестернинов Е.Е. Индивидуальный проект. Шаг в профессию: базовый уровень: практикум: учебное пособие, разработанное в комплекте с учебником для образовательных организаций, реализующих образовательные программы СПО; Просвещение, 2025 г.

Дополнительные источники:

1. Земсков Ю.П., Асмолова Е.В. Основы проектной деятельности: учебное пособие – СПб: Лань, 2021 г.

2. Мандель Б.Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2018 г.

3. Сергеев И. С. Как организовать проектную деятельность учащихся. Практическое

пособие для работников общеобразовательных учреждений. - М.: АРКТИ, 2014.

Интернет-ресурсы:

1. Глобальная школьная лаборатория: URL: https //globallab.org/ru/#. WaXDS61ePfY.
2. Научная школа человекосообразного образования:URL: http://khutorskoy.ru/ science/
3. Портал метапредметных олимпиад: URL: http://олимпиады.онлайн.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - базовые логические действия; - базовые исследовательские действия; - работа с информацией;	полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); точность формулировок; правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	**Текущий контроль** при проведении: письменных/устных опросов; выполнения контрольных работ, тестирования;
Умения - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - владеть навыками получения информации из источников разных типов, - самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности; - владеть различными способами общения и взаимодействия.	правильность и полнота выполнения заданий; точность формулировок и расчетов; соответствие заданным требованиям и регламентам; оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов	**Текущий контроль:** оценка выполнения практических заданий; защита отчетов по практическим работам; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ _____

УТВЕТЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Светличная Алёна Сергеевна, мастер производственного обучения

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 Основы микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена (далее – рабочая программа) является обязательной частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09. повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- схему микробиологического контроля;

- 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.

иметь практический опыт:

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код компетенций	Наименование результата обучения
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– 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; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – составлять рационы питания для различных категорий
ОК 01-ОК 10	–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 –Определять задачи поиска информации –Определять необходимые источники информации –Планировать процесс поиска структурировать получаемуюинформацию –Выделять наиболее значимое в перечне информации –Оценивать практическую значимость результатов поиска –Оформлять результаты поиска

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т. ч лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т .ч. курсовая работа (проект)
ОК 01-07, 09, 10	Введение	1	1	-	-	-	-
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве	14	14	5		2	
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1. ПК 6.1.	Раздел 2. Основы физиологии питания	17	15	7			
ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве	14	14	6			
Промежуточная аттестация: зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в соответствии с учебным планом)		1	1				
Всего часов:		**46**	**44**	**18**		**2**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Введение	**Содержание учебного материала**	1
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева	
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		**14(9/5)**
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	**Содержание учебного материала**	3
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания	
	Тематика практических и лабораторных работ	4
	Практическая работа №1 Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2
	Лабораторная работа №1 Изучение под микроскопом микроорганизмов	2
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	**Содержание учебного материала**	3
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур	
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения	
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания	
	Схема микробиологического контроля	
	Тематика практических работ	1
	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	
Раздел 2 Основы физиологии питания		**15(8/7)**

Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**	2
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа №3 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**	2
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа №4 Изучение схемы пищеварительного тракта **Практическая работа №5** Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	**Содержание учебного материала**	2
	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	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа №6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. **Практическая работа №7** Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	
	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	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	
	Тематика практических работ	1
	Практическая работа №8 Составление рационов питания для различных категорий потребителей	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		**14/(8/6)**

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	**Содержание учебного материала**	2
	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	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	**Содержание учебного материала**	2
	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	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа № 9 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	
Тема 3.3 Санитарно-гигиени ческие требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	2
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению.	
	Тематика практических занятий	2
	Практическая работа № 10 Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**	
	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2
	Практическая работы: **№ 11** Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. **№ 12** Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		**1**
Всего		**46 (28/18)**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов.

- устные и письменные опросы обучающихся на занятиях;
- ответы на тестовые вопросы;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;
- подготовка устных сообщений и докладов;
- контрольные работы.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. учреждений СПО / Т.А. Лаушкина – М.: Академия, 2023 – 256 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

Электронные издания:

1. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л.В.– Москва: Академия, 2017. –160 с

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий (перечислить виды занятий, на которых осуществляется контроль знаний)

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при провдении: - 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
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (HACCP) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	- 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.	Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачёте.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ _____

УТВЕТЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Тодавчич Валентина Николаевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов
Петрова Татьяна Васильевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является вариативной дисциплиной дополнительного общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- давать краткую товароведную характеристику основных групп товаров;
- владеть методами оценки качества пищевых продуктов;
- определять качество основных групп товаров;

знать:

- товароведческую характеристику основных групп товаров;
- условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров.
- методы оценки качества пищевых продуктов;

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов учебного плана в объеме 42 часов и вариативных часов образовательной программы в объеме 36 часов.

Распределение вариативных часов по учебной дисциплине

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	Номер и наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
1.	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	**Знания:** пищевой ценности и ассортимента функциональных и специализированных пищевых продуктов для детского питания; ассортимента и товароведных характеристик пищевых продуктов, используемых для приготовления кулинарных изделий детского ассортимента; требований к качеству, срокам и условиям хранения, сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления кулинарных изделий детского ассортимента; ассортимента пищевых продуктов для составления заявок на продукты для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения; способов хранения пищевой	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	4	Углубление профессиональ-ной подготовки по дисциплине по требованию работодателей
			Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	4	
			Тема 3. Зерно и зерновые продукты	4	
			Тема 4. Молоко и молочные продукты	4	
2.	ПК 6.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий		Тема 5. Мясо и мясные продукты	4	
			Тема 6. Рыба и рыбные продукты	4	
			Тема 7. Яйца, яичные продукты	2	
			Тема 8. Пищевые жиры	4	

	разнообразного ассортимента.	ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий детского ассортимента регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-технической документации качества продовольственных товаров различных групп; методики проведения оценки качества сырья и продуктов для приготовления блюд для детского питания **Умения:** проверять органолептическими методами качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; производить оценку качества сырья и пищевых продуктов для приготовления полуфабрикатов для кулинарных блюд, напитков, мучных кулинарных изделий детского ассортимента выбирать и подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты для приготовления блюд детского ассортимента ориентироваться в ассортименте продовольственных товаров различных групп, подгрупп, видов и разновидностей; упаковки, отпуска и хранения приготовленных кулинарных блюд детского ассортимента	Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	2 4	Углубление профессиональ-ной подготовки в соответствии с ФГОС по профессии. Требование работодателей
Общее количество часов вариативной части				36	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Общий объем часов по дисциплине – 78 час, в том числе:

- учебной нагрузки обучающихся – 62 час, из них лекции – 32 часов, практические занятия – 30 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 8 часов;
- консультация – 2 час
- промежуточная аттестация экзамен – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является усиление профессиональной составляющей в части овладения обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии, а также для овладения дополнительными компетенциями повара детского питания по запросам работодателей.

Коды компетенций	**Наименование результата обучения**
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.
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Формируемые компетенции	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины					
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся				Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч.			всего, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов
				лекции	лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая работа (проект), часов		
ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.; ПК 5.1; ПК 6.1	Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	7	6	4	2		1	
	Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	9	7	3	4		2	
	Тема 3. Зерно и зерновые продукты	6	5	3	2		1	
	Тема 4. Молоко и молочные продукты	8	8	4	4			
	Тема 5. Мясо и мясные продукты	10	8	4	4		2	
	Тема 6. Рыба и рыбные продукты	9	8	4	4		1	
	Тема 7. Яйца, яичные продукты	4	4	2	2			
	Тема 8. Пищевые жиры	4	4	2	2			
	Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	5	4	2	2		1	
	Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	8	8	4	4			
Консультация		2						
Промежуточная аттестация: экзамен		6						
Всего часов:		**78**	**62**	**32**	**30**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	**Содержание учебного материала**	4
	Предмет и задачи товароведения Химический состав пищевых продуктов Особенности потребительских свойств продовольственных товаров Классификация продовольственных товаров Качество и безопасность продовольственных товаров Хранение товаров, режимы и способы хранения пищевых продуктов Консервирование пищевых продуктов Понятие о естественной убыли пищевых продуктов, пути снижения убыли товаров	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 1 Изучение причин возникновения и расчет естественной убыли пищевых продуктов	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подготовить сообщение «Показатели безопасности продовольственных товаров»	
Тема 2. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки	**Содержание учебного материала**	3
	Свежие овощи: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Свежие плоды: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Грибы: классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения Продукты переработки овощей, плодов и грибов. Ассортимент, требования к качеству, хранение переработанных овощей, плодов и грибов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 2 Изучение видов и оценка качества овощей и плодов **Практическая работа 3** Изучение ассортимента и оценка качества переработанных быстрозамороженных овощей и плодов	
	Самостоятельная работа обучающихся	2
	Составить конспект вопроса «Экзотические плоды и овощи»	
Тема 3. Зерно и зерновые продукты	**Содержание учебного материала:**	3
	Зерновые культуры, их пищевая ценность. Значение в питании и кулинарное назначение зерновых товаров Характеристика ассортимента круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Требования к качеству, условия и сроки хранения зерна и зерновых товаров	
	Тематика практических работ	2

	Практическая работа 4 Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки и макаронных изделий	
	Самостоятельная работа Составить конспект вопроса «Состав и строение зерна», зарисовать схему строения зерна	1
Тема 4. Молоко и молочные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение молока и молочных продуктов Ассортимент и требования к качеству молока и сливок Кисломолочные продукты: классификация, ассортимент и качество Масло коровье: ассортимент, требования к качеству. Спреды Сыры: классификация ассортимента, технология приготовления, оценка качества Ассортимент и требования к качеству молочных консервов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 5 Изучение ассортимента и оценка качества молока, сливок, кисломолочных продуктов **Практическая работа 6** Изучение ассортимента и оценка качества масла сливочного / сыров сычужных	
Тема 5. Мясо и мясные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	Мясо скота: классификация, характеристика видов, химический состав и пищевая ценность Разделка, переработка, оценка качества мяса скота Мясо птицы и кроликов: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества. Мясные полуфабрикаты. Субпродукты: пищевая ценность, классификация, виды, оценка качества Классификация, ассортимент, хранение и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей Мясные консервы: состав, классификация, приемка, хранение	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 7 Изучение маркировки и разделки оценка качества говядины, свинины, баранины, птицы. **Практическая работа 8** Изучение ассортимента и оценка качества колбасных изделий и мясных копченостей	
	Самостоятельная работа Составить конспект вопроса «Условия и сроки хранения мясных товаров».	2
Тема 6. Рыба и рыбные продукты	**Содержание учебного материала**	4
	Рыба: химический состав и пищевая ценность, строение тела рыбы Основные семейства промысловых рыб Живая товарная, охлажденная и мороженая рыба: требования к качеству, маркировка Соленая и копченая рыба: ассортимент и оценка качества, хранение Вяленая и сушеная рыба: ассортимент и оценка качества, хранение Балычные изделия. Полуфабрикаты и кулинарные изделия из рыбы.	

	Икорные товары и морепродукты: классификация, виды, оценка качества Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 9 Изучение семейств важнейших промысловых рыб, их пищевой и кулинарной ценности **Практическая работа 10** Изучение ассортимента и оценка качества рыбных товаров	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подготовить сообщение «Значение рыбы и рыбных товаров в питании человека»	
Тема 7. Яйца, яичные продукты	**Содержание учебного материала**	2
	Пищевая ценность, состав и кулинарное назначение яичных товаров. Виды яиц. Классификация и ассортимент яиц. Дефекты яиц Яичные продукты, виды, хранение, требования к качеству Ассортимент, требования к качеству, хранение яиц и яичных продуктов	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 11 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям	
Тема 8. Пищевые жиры	**Содержание учебного материала**	2
	Виды пищевых жиров: пищевая ценность, состав и кулинарное назначение жировых товаров Товароведная характеристика ассортимента, хранение, оценка качества растительных масел Коровье масло, сливочные пасты, масляные спреды. Топленые животные жиры Маргарин: виды, ассортимент, требования к качеству, использование, хранение. Кулинарные и кондитерские жиры. Спреды и топленые смеси.	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 12 Изучение ассортимента и оценка качества жировых товаров	
Тема 9. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия	**Содержание учебного материала**	2
	Значение в питании и кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров Товароведная характеристика ассортимента и оценка качества крахмала, сахара, меда Сахаристые кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества Мучные кондитерские изделия: виды, ассортимент оценка качества Восточные сладости	
	Тематика практических работ	2
	Практическая работа 13 Изучение ассортимента и оценка качества сахара и меда, шоколада.	
	Самостоятельная работа обучающихся	1
	Подготовить сообщение «Товароведная характеристика восточных сладостей».	

Тема 10. Вкусовые продукты. Вспомогательные пищевые продукты и улучшители вкуса	**Содержание учебного материала**	4
	Значение вкусовых товаров в питании человека. Пряности и приправы: Поваренная соль Пищевые кислоты. Хлебопекарные дрожжи Химические разрыхлители Желирующие вещества Пищевые красители Пищевые добавки Генетически модифицированные пищевые продукты Хлебопекарные дрожжи Товароведная характеристика чая и чайных напитков Товароведная характеристика кофе и кофейных напитков Минеральные и столовые воды, безалкогольные напитки, пиво, квас. Товароведная характеристика алкогольных напитков.	
	Тематика практических работ	4
	Практическая работа 14 Изучение ассортимента и оценка качества припав и пряностей **Практическая работа 15** Изучение ассортимента и оценка качества чая и кофе	
Консультация		**2**
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**
Всего часов		**78**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета товароведения продовольственных товаров.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета товароведения продовольственных товаров:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала
- доступ к сети Интернет

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации, комплекты учебных фильмов;

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- муляжи, натуральные образцы продовольственных товаров;
- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия, плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины.
- тестовых заданий для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды образовательной организации.

Преподавание данной дополнительной общепрофессиональной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые обязательные и дополнительные профессиональные умения и навыки.

Изучение данной дисциплины учебного плана предшествует освоению профессиональных модулей или изучается с профессиональными модулями обязательной части параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете товароведения продовольственных товаров согласно требованиям ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение тестовых контрольных работ;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том

числе в форме стажировки в профильных организациях, происходит не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2023. – 336 с.

2. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студентов учреждений СПО / М.В. Епифанова. – М.: Академия, 2019. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Пушина Н.В. Основы товароведения продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для СПО / Н.В. Пушина, И.Н. Лангу, Ж.В. Морозова. – Санкт-Петербург : ЛАНЬ, 2021. – 88 с.

Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487543 (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488216 (дата обращения: 31.10.2021).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – 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	- полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); - точность формулировок; - правильность применения профессиональной терминологии; - глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: - письменных/устных опросов; - выполнения контрольных работ, - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде: письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; - тестирования.
Умения - 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; - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	- правильность и полнота выполнения заданий; - точность формулировок и расчетов; - соответствие заданным требованиям и регламентам; - оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; - рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: оценка выполнения практических заданий; защита отчетов по практическим работам; оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

43.01.09 Повар кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины общепрофессионального цикла для обучающихся на базе среднего общего образования разработана **на основе:**

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «____» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии
общепрофессионального и
профессионального циклов _____ _____

УТВЕТЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Пушкарева Елена Владимировна, преподаватель общепрофессионального профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при реализации программ профессионального обучения и дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места является приобретение теоретических знаний, практических навыков по безопасной эксплуатации современного оборудования на предприятиях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;
- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;
- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации

знать:

- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
- правила охраны труда в организациях питания

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего – 82 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающихся 70: лекции – 30 часов, практические занятия – 38 часов;
- самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
- консультации – 2 часа;

- промежуточная аттестация экзамен – 6 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом.

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Освоение профессии "кулинар мучных изделий"	
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	26	23	10		3	
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	48	45	28		3	
Консультации		**2**					
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**					
Всего часов:		**82**	**68**	**38**		**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел. 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания				**23**
Тема 1.1		**Содержание учебного материала**		
Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	[1] с. 6	1
	2	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	[1] с. 7	1

Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства		**Содержание учебного материала**		
	3-4	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	[1] с. 35	2
	5	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	[1] с. 36	1
	6	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	[1] с. 46	1
	7	Характеристика способов кулинарной обработки. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	[1] с. 59	1
	8-9	**Практическое занятие № 1.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	10-11	**Практическое занятие № 2.** Организация рабочих мест повара по обработке сырья: мяса, птицы.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	12	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях.	[1] с. 59	1
	13-14	**Практическое занятие № 3.** Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции	Подготовить отчет по ПЗ	2
	15	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции.	[1] с. 91	1
	16-17	**Практическое занятие № 4.** Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции	Подготовить отчет по ПЗ	2
	18	Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе.	[1] с. 101	1
	19	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	[1] с. 103	1
	20-21	**Практическое занятие № 5.** Организация рабочих мест повара по производству кондитерской продукции, реализации готовой кулинарной продукции.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	22	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	[1] с. 103 [1] с. 125	1
	23	**Контрольная работа № 1.**		**1**
		Тема: Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		
		Самостоятельная работа обучающихся		**3**
		Тематика самостоятельной работы: - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		

		- решение задач и упражнений по образцу; - решение ситуационных производственных (профессиональных задач); - подготовка сообщений		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства				**45**
Тема 2.1		**Содержание учебного материала**		
Механическое оборудование	24	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	[1] с. 140	1
	25	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 141	1
	26-27	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 143	2
	28-29	**Практическое занятие № 6-7.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для очистки овощей и картофеля	Подготовить отчет по ПЗ	2
	30	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 149	1
	31-32	**Практическая работа № 8.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для измельчения мяса	Подготовить отчет по ПЗ	2
	33	**Практическая работа № 9.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для рыхления мяса.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	34	**Практическая работа № 10.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для перемешивания мяса.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	35-36	**Практическая работа № 11.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы.	Подготовить отчет по ПЗ	2
	37	**Практическая работа № 12.** Оборудование для нарезки хлеба. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	38	**Практическая работа № 13.** Оборудование для нарезки гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	1 1
	39	Оборудование для процессов упаковки и вакуумирования. Правила безопасной эксплуатации.	Изучить конспект	1
	40	**Практическая работа № 14.** Оборудование для процессов упаковки и вакуумирования. Правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	
	41	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 149	1
	42	**Практическая работа № 15** Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	43	**Контрольная работа № 2**		**1**
		Тема: Механическое оборудование		
Тема 2.2		**Содержание учебного материала**		

Тепловое оборудование	44	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации требований безопасности труда. Газовая автоматика безопасности и регуляции теплового режима.	[1] с. 167 [1] с. 175	1
	45	Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 178	1
	46	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 183	1
	47	**Практическое занятие № 16.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для жарки основным способом и во фритюре.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	48	**Практическое занятие № 17.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для запекания.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	49	**Практическое занятие № 18.** Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для выпечки.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	50	**Практическое занятие № 19.** Изучение правил безопасной эксплуатации электрических и газовых плит.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	51	Универсальное оборудование (пароконвектоматы, конвекционные печи). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 189 [1] с. 193	1
	52	**Практическое занятие № 20.** Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектоматов.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	53	**Практическое занятие № 21.** Изучение правил безопасной эксплуатации конвекционных печей.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	54	Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	[1] с. 196	
	55	**Практическое занятие № 22.** Изучение правил безопасной эксплуатации водонагревателей электрокипятильников.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	56	**Практическое занятие № 23.** Изучение правил безопасной эксплуатации мармитов для первых и вторых блюд.	Подготовить отчет по ПЗ	1
	57	**Контрольная работа № 3**		1
		Тема: Тепловое оборудование.		
		Самостоятельная работа обучающихся		3
		Тематика самостоятельной работы: - работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов;		

		- решение задач и упражнений по образцу; - решение ситуационных производственных (профессиональных задач); - подготовка сообщений		
Тема 2.3 Холодильное оборудование		**Содержание учебного материала**		
	58	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации. Хладогенты. Холодильные машины.	[1] с. 202	1
	59	Классификация и характеристика холодильного оборудования.	[1] с. 205	1
	60	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиен.	Изучить конспект	1
	61-62	**Практическое занятие № 24.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных камер	Подготовить отчет по ПЗ	2
	63-64			2
	65-66	**Практическое занятие № 25.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных шкафов	Подготовить отчет по ПЗ	2
	67	**Практическое занятие № 26-27.** Изучение правил безопасной эксплуатации холодильных витрин. **Практическое занятие № 28** Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	Подготовить отчет по ПЗ Подготовить отчет по ПЗ	1
	68	**Контрольная работа № 4**		1
		Тема: Холодильное оборудование.		
	69-70	**Консультации**		**2**
	71-76	**Промежуточная аттестация экзамен**		**6**
		Всего часов:		**82**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета технического оснащения и организации рабочего места.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технического оснащения и организации рабочего места**:**

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудиовизуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- муляжи оборудования предприятий питания;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины;
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические знания проводятся в учебном кабинете технического оснащения и организация рабочего места, практические занятия – в учебном кабинете технического оснащения и организации рабочего места или лаборатории учебной кухни ресторана согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточного контролей.

Текущий и промежуточный контроль складываются из следующих компонентов:

текущий контроль:

- устный опрос обучающихся на занятиях;
- проведение тестовых контрольных работ;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Опыт

деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, происходит не реже 1 раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для нач. проф. образования/ В.П. Золин – 7-е изд., перераб. и доп. - М. : Изд. Центр «Академия», 2011. – 288с.

2. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие Изд. - Москва.- 2012

3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник // Л.А. Радченко.- Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/д: Феникс, 2011.- 373, [1]с. : ил.- (Среднее профессиональное образование).

4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач.проф.образ – М: издательский центр «Академия».- 2012. – 416 с.

Основные электронные издания:

1. Ботов М.И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 160 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147252. – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 144 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147251. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

3. Вобликова Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 204 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/147345.– Режим доступа : для авториз. пользователей.

4. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для СПО / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 292 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/148009. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

5. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – М. : Издательство Юрайт, 2021. – 695 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475758. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

6. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 349 с. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/475484. – Режим доступа : для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие // А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К». - 2010. – 328 с.

2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2009. – 416с.

3. Кирпичников В.П. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: Справочник для учащихся профессиональных образовательных учреждений нач. проф. образования // В.П. Кирпичников, М.И. – М.: Издательский центр «Академия».- 2012. – 352 с.

4.Крылов Е. С. Электромеханическое оборудование // Евгений Крылов.- М.: ЗАО

«Издательский дом «Ресторанные ведомости», - 2012. – 160 с.

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. – М: ИД «ФОРУМ»; ИНФРА-М,2010, - 176 с.

Интернет-ресурсы:

1. Министерство промышленности и торговли Луганской Народной Республики [Электронный ресурс] / Режим доступа:. – https://minpromlnr.su/main.php?start&deystvie=1. – Загл. с экрана.

2. Министерство экономического развития Луганской Народной Республики [Электронный ресурс] / Режим доступа: – https://www.merlnr.su/ – Загл. с экрана.

3. ГУП «Луганскстандартметрология» [Электронный ресурс] / Режим доступа: – https://www.csmlg.org/. – Загл. с экрана.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем во время устных и письменных опросов, решении ситуационных заданий, при проведения практических занятий, тестирования, подготовки сообщений и докладов.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: −классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; −принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; −правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; −способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; −правила электробезопасности, пожарной безопасности; −правила охраны труда в организациях питания.	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	**Текущий контроль** при проведении: – письменных/устных опросов; – выполнения контрольных работ, тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) **Промежуточная аттестация** в виде: – письменных / устных ответов на вопросы, ситуационные задания; – тестирования.
Уметь: – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность	**Текущий контроль**: – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка

пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована цикловой комиссией общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Попова Юлия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2025/2026 учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности (далее – рабочая программа) является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО РФ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном обучении или дополнительном профессиональном образовании по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования в общественном питании.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– 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 Российской Федерации;
– выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;
– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;
– оформлять бизнес-план;
– рассчитывать размеры выплат по кредитам;

знать:

– принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;
– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации;
– понятие, виды предпринимательства;
– виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
– нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
– основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
– формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;
– виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
– основы предпринимательской деятельности;
– основы финансовой грамотности, правила разработки бизнес-планов;
– порядок выстраивания презентации;
– виды кредитных банковских продуктов.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 32 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 26 часов

самостоятельной работы - 6 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимся видами деятельности, в том числе общими (ОК) компетенциями в соответствии со стандартом

Код (согласно ФГОС по профессии)	Наименование результата обучения
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Именование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа	всего	в т. ч. курсовая работа
ОК 02-04, 09 ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.6.1	Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности	15	12	4	-	3	-
ОК 02-04, 09 ПК.1.1, ПК.2.1, ПК.3.1, ПК.4.1, ПК.5.1, ПК.6.1	Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности	16	13	8	-	3	-
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		32	26	12	-	6	-

3.2. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
Раздел 1. Экономические основы профессиональной деятельности		
Тема 1.1. Предприятие общественного питания в условиях рынка	**Содержание учебного материала:**	1
	Сущность рынка. Принципы рыночной экономики. Предприятие в условиях рыночной экономики: понятие, сущность, основы функционирования, виды. Понятие отрасли и предприятия общественного питания	
Тема 1.2. Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания	**Содержание учебного материала:**	4
	Производственная программа предприятия общественного питания.	
	Товарооборот предприятия общественного питания: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот.	
	Основные и оборотные фонды предприятий общественного питания: экономическая сущность, показатели эффективности.	
	Показатели экономической эффективности предприятия общественного питания	
	Издержки производства и обращения: состав, структура	
	Порядок и особенности ценообразования	
	Прибыль: источники формирования, факторы, влияющие на прибыль	
	Факторы, влияющие на издержки ПОП Методы ценообразования применяемые на ПОП	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по теме	
	Самостоятельная работа	**2**
	Подготовить конспект вопроса: Экономическое обоснование выпуска продукции.	
Тема 1.3. Организация труда на	**Содержание учебного материала:**	2
	Персонал предприятия и его структура. Показатели производительности труда в общественном питании.	

предприятии общественного питания	Организация труда на предприятии общественного питания: понятие, принципы, элементы. Планирование и движение персонала предприятия.	
Тема 1.4. Предпринимательская деятельность	**Содержание учебного материала:**	1
	Понятие предпринимательской деятельности	
	Индивидуальный предприниматель	
	Организационно-правовые формы юридических лиц	
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 2. Учредительные документы	
	Самостоятельная работа	1
	Подготовить сообщение: Значение индивидуального предпринимательства для экономики России	
Итого по разделу 1		15
Раздел 2. Правовые основы профессиональной деятельности		
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	**Содержание учебного материала:**	3
	Конституционное законодательство в сфере труда	
	Основные понятия трудового законодательства	
	Защита персональных данных	
	Трудовой договор	
	Расторжение, изменение трудового договора	
	Рабочее время и время отдыха.	
	Дисциплина труда	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности	
	Практические занятия	6
	Практическое занятие 3. Подготовка проекта трудового договора	
	Практическое занятие 4. Работа с приказами и распоряжениями	
	Практическое занятие 5. Охрана труда на предприятии	
	Самостоятельная работа	1
	Подготовить сообщение: заключение трудовых договоров с несовершеннолетними	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**Содержание учебного материала:**	2
	Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	
	Формы и системы заработной платы	
	Гарантии и компенсации при оплате труда	
	Практические занятия	**2**
	Практическое занятие 6. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы	
	Самостоятельная работа	**2**
	Составить конспект вопроса «Мотивация труда, виды и способы»	
Итого по разделу 2		**16**
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		**1**
Всего часов:		**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 . Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета социально-экономических дисциплин:

- доска учебная:
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья (по количеству обучающихся);
- шкафы для хранения инвентаря и раздаточного материала.

Технические средства обучения:

- компьютер с программным обеспечением;
- технические средства аудио-визуализации;
- доступ к сети Интернет.

Наглядные пособия и раздаточный материал:

- комплекты нормативно-технических документов: стандартов, регламентов;
- комплект учебно-методической документации;
- плакаты, презентации, обучающие видеофильмы по темам дисциплины.
- тестовые задания для проведения текущей и промежуточной аттестации.

Подготовка по дисциплине обеспечивается доступом обучающихся к локальным базам данных по дисциплине и библиотечным фондам, а также доступом к сети Интернет.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися общепрофессиональной учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общепрофессиональной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение дисциплины ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно с ними.

Теоретические занятия и практические занятия проводятся в учебном кабинете социально-экономических дисциплин, согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов.

- устные и письменные опросы обучающихся на занятиях;
- ответы на тестовые вопросы;
- решение ситуационных задач в процессе проведения теоретических и практических занятий;
- оформление и защита отчетов по практическим занятиям.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

– наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП. 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;

– получение дополнительного профессионального образования по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основные печатные издания:

1. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности : учебник / О.И. Федорянич. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 224 с.

2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли : учебник / О.И. Федорянич. – 5-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. – 192 с.

3. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

Основные электронные издания

1. Предпринимательское право: хрестоматия Федерации [Электронный ресурс]: состав. М.С. Адабаева, Ю.О. Плехова.- Нижний Новгород: Нижегородский университет, 2020 – 90 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:https://reader.lanbook.com/book/191802#2.

2. Гражданское право : учебное пособие / составители Е. С. Сагалаева [и др.]. — Ставрополь : СКФУ, 2022 — Часть 1 — 2022. — 226 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/386567 (дата обращения: 01.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

Дополнительные источники

1. Налоговый кодекс Российской Федерации, Гражданский кодекс Российской Федерации, Трудовой кодекс Российской Федерации, Уголовный кодекс Российской Федерации, Кодекс об административных правонарушениях Российской Федерации, Федеральный закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]: режим доступа: http://publication.pravo.gov.ru/documents/daily?block=subjects.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: – принципы рыночной экономики; – организационно-правовые формы организаций; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – способы ресурсосбережения в организации; – понятие, виды предпринимательства; – виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; – нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; – основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; – формы и системы оплаты труда; – механизм формирования заработной платы; – виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	– 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; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета в виде устных ответов.
Умения: – 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.	– правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. – точность оценки. – соответствие требованиям инструкций, регламентов. – рациональность действий и т.д.	**Текущий контроль:** – защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий **Промежуточная аттестация**: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП.05 Основы калькуляции и учета

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составители:

Петрова Татьяна Васильевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов
Волощенко Елена Анатольевна – преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на _____ /_____учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ __г.

Председатель ЦК _____ О. А. Курячая

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**6**
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**8**
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**11**
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1 Область применения примерной программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины (междисциплинарного курса) обучающийся должен

уметь:

- 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;
- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;
- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;
- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;
- принимать оплату наличными деньгами;
- принимать и оформлять безналичные платежи;
- составлять отчеты по платежам.

знать:

- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
- задачи бухгалтерского учета;
- предмет и метод бухгалтерского учета;
- элементы бухгалтерского учета;
- принципы и формы организации бухгалтерского учета
- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
- правила документального оформления движения материальных ценностей;
- источники поступления продуктов и тары;
- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами,

реализованных и отпущенных товаров;

- методику осуществления контроля за товарными запасами;
- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
- порядок оформления и учета доверенностей;
- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
- правила торговли;
- виды оплаты по платежам;
- виды и правила осуществления кассовых операций;

- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

Часы вариативной части образовательной программы не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

всего - 32 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа;
самостоятельной работы обучающихся - 0 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональным (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии.

Код	Наименование результата обучения
Профессиональные компетенции	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких

	блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК.4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Освоение профессии "кулинар мучных изделий"	
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	В. т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	В т.ч. курсовая работа (проект)	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект)
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	**Раздел 1. Бухгалтерский учет и ценообразование**	14	14	8			
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	**Раздел 2. Материальная ответственность и учет сырья**	10	10	4			
ОК 01-04, 09, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	**Раздел 3. Различные виды учета на предприятии общественного питания**	8	8	4			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет							
Всего часов:		**32**	**32**	**16**			

3.2 Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
Раздел 1. Бухгалтерский учет и ценообразование				**14**
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета		**Содержание учебного материала**		**1**
	1	Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	5/ стр. 5 - 9	1
		Содержание учебного материала		**2**
	2-3	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.	подготовить доклад 5/ стр. 9-33	2

		Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.		
Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании		**Содержание учебного материала**		**3**
	4	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.	решение задач 5/ стр. 35-38	1
	5	Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.	Составить т/о и план-меню 5/ стр. 38-42	1
	6	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	Работа со сборником рецептур 5/ стр. 43-50	1
		Практическое занятие		**8**
	-8	**Практическое занятие № 1-2.** Работа со Сборником рецептур: расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства,	подготовить отчет о выполнении ПЗ	2
	9-10	**Практическое занятие № 3-4.** Работа со Сборником рецептур: определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья.	подготовить отчет о выполнении ПЗ	2
	11-12	**Практическое занятие № 5-6.** Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	подготовить отчет о выполнении ПЗ	2
	13-14	**Практическое занятие № 7-8.** Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек	подготовить отчет о выполнении ПЗ	2
Раздел 2. Материальная ответственность и учет сырья				**10**
Тема 2.1. Материальная ответственность. Инвентаризация		**Содержание учебного материала**		**3**
	15	Материальная ответственность, ее документальное оформление.	Решение задания 5/ стр. 69-71	1
	16	Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально - ответственных лиц.	Составить типовой договор 5/ стр. 71-76	1
	17	Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	Работа с бланком инвентаризации 5/ стр. 76-80	1
Тема 2.2. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания		**Содержание учебного материала**		**3**
	18	Задачи и правила организации учета в кладовые предприятия общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	Провести учет в кладовых 5/ стр. 81-85	1
	19	Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания.	решение задач 5/ стр. 85-87	1

	20	Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	Работа с документами 5/ стр. 87-90	1
		Практические занятия		**4**
	21-24	**Практическое занятие № 9-12.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	подготовить отчет о выполнении ПЗ	4
Раздел 3. Различные виды учета на предприятии общественного питания				**8**
Тема 3.1. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания		**Содержание учебного материала**		**3**
	25	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	решение задач 5/ стр. 91-92	1
	26	Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	Работа с документами 5/ стр. 92-95	1
	27	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	Работа с документами 5/ стр. 95-109	1
	Практические занятия			**4**
	28	**Практическое занятие № 13.** Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	29	**Практическое занятие № 14.** Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	30	**Практическое занятие № 15.** Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
	31	**Практическое занятие № 16.** Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	подготовить отчет о выполнении ПЗ	1
Промежуточная аттестация	**32**	**Дифференцированный зачет**	Повторить пройденный материал	1
Всего часов:				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально – техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины производится в **учебном кабинете** социально-экономических дисциплин.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивает доступ каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- доска учебная;
- комплект учебно-методической документации;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря) раздаточного дидактического материала и др.;

Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, сканер, модем (спутниковая система), проектор, плоттер;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор;
- обучающие видеофильмы комплект учебно-методической документации.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно – практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин по профессии:

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров,

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности,

ОП.06 Охрана труда,

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности,

предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно.

Теоретические занятия и практические занятия проводятся в учебном кабинете социально-экономических дисциплин

Контроль знаний складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по лабораторным работам и практических занятий, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. **Жабина С.Б.** Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. **Каледин, С.В.** Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. **Каледин, С.В.** Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С.В. Каледин. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 520 с.
4. **Кондратьева, И.В.** Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. **Потапова И.И.** Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2021. – 155 с.
6. **Рыжиков, С. Н.** Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.
7. **Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании:** Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2013. - 232 с.

Интернет – ресурсы

1. **Батраева, Э. А.** Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471510 (дата обращения: 01.11.2021).
2. **Каледин, С. В.** Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146806 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. **Каледин, С. В.** Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146805 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. **Кондратьева, И. В.** Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для спо / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149315 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. **Рыжиков, С.Н.** Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148149 (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; - методику осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	**Текущий контроль при проведении:** - письменного, устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы **Промежуточная аттестация** в форме собеседования в виде: -письменных, устных ответов, -тестирования.
Уметь: - 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 рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и	**Текущий контроль:** -защита отчетов по практическим занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций -экспертная оценка

собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. **Промежуточная аттестация**: экспертная оценка выполнения практических заданий на собеседовании

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла ОП 06. Охрана труда

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 06. Охрана труда

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков, проведения выявления опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих им рисков, связанных с видами профессиональной деятельности для освоения квалификации повар, кондитер.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– 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;

знать:

– 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.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются/

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 32 часа, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающихся 32 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 28 часов;

самостоятельной работы обучающихся 4 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код компетенций	Наименование результата обучения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1	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.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 06. Охрана труда

3.1. Тематический план учебной дисциплины

КОМПЕТЕНЦИИ	РАЗДЕЛЫ, ТЕМЫ		Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01,02 ,04,07,08 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ОП 6.1-6.2	Раздел 1. Нормативно правовая основа охраны труда	**11**	**9**	**2**		2	
ОК 01,02 ,04,07,08 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ОП 6.1-6.2	Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания	**10**	**9**	**4**		1	
ОК 01,02 ,04,07,08 ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ОП 6.1-6.2	Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность	**10**	**9**	**4**		1	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		**32**	**28**	**10**		**4**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. Нормативно правовая основа охраны труда				**9**
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**			**3**
	1	Введение в дисциплину. 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	[1] с. 7-10	
	2	**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).	[1] с. 13	
	3	**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).	[1] с. 7-10	

		Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Межотраслевые правила по охране труда, их назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**			**2**
	4	**Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда**.	[1] с. 13	
	5	**Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда**. Органы надзора и контроля за охраной труда. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции, их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль охраны 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	[1] с. 13	
	Самостоятельная работа			1
		Подготовить сообщение: «Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие»		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	**Содержание учебного материала**			**2**
	6	**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	[1] с. 36	
	7	**Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда**. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Инструктажи по охране труда и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	[1] с. 38	
	Практические занятия			**2**
	8-9	**Практическое занятие 1.** Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	подготовить отчет о выполнении ПР	
	Самостоятельные работы			1
		Подготовить сообщение: «Основные направления государственной политики в области охраны труда.». «Служба охраны труда на предприятии»		
РАЗДЕЛ 2. Условия труда на предприятиях общественного питания				**9**

Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	**Содержание учебного материала**			**2**
	10	**Основные понятия: условия труда, их виды**. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм	[1] с. 38	
	11	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.	[1] с. 52	
	Практические занятия			**2**
	12-13	**Практическое занятие № 2.** Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**Содержание учебного материала**		3
	14	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	[1] с. 116	
	15	Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах, при поражениях холодильными агентами и др. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	[1] с. 119-120	
	16	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.	[1] с. 116	
	Практические занятия			
	17-18	**Практическое занятие 3**. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	подготовить отчет о выполнении ПР	
	Самостоятельная работа			**1**
		Подготовить сообщение: «Опасные и вредные производственные факторы»		
РАЗДЕЛ 3. Электробезопасность и пожарная безопасность				**9**
Тема 3.1. Электробезопасность	**Содержание учебного материала**			2
	19	**Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током**. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).	[1] с. 153	
	20	**2.Классификация условий работы по степени электробезопасности.** Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	[1] с. 157	
Тема 3.2. Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**			**2**
	21	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения, Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности	[1] с. 170	

	22	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. 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 пожаром. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. . Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	[1] с. 184	
	Практические занятия			4
	23-24	**Практическое занятие 4.** Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	подготовить отчет о выполнении ПР	
	25-26	**Практическое занятие 5.** Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	подготовить отчет о выполнении ПР	
Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию	**Содержание учебного материала**			1
	27	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	[1] с. 218	
	Самостоятельная работа			1
		Подготовить сообщение: «Электробезопасность и пожарная безопасность»		
Промежуточная аттестация	**28**	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО ЧАСОВ				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется вучебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Столы ученические – 11 шт.,
- Стул – 22 шт.,
- Стол преподавателя – 1 шт.,
- Стул преподавателя – 1 шт.,
- Доска – 1 шт.;
- Стенды – 4 шт.
- Экран для проектора – 1 шт.,
- Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
- Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
- Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, 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.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим занятиям и др.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Практические занятия проводятся в Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Промежуточный контроль осуществляется в форме дифференцированного зачета

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле : учебное пособие / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 11-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 318 с. – (Профессиональное образование. Повар, кондитер).

3. Косолапова Н.В. Охрана труда : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. – М. : КНОРУС, 2019. – 182 с. – (Среднее профессиональное образование).

4. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Дополнительная литература

1. Гайворонский К.Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-8199-0706-1. – Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1225643 – Режим доступа: по подписке.

2. Андреева Т.В. Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т.В. Андреева. – СПб : Троицкий мост, 2020. – 114 с. – ISBN 978-5-4377-0141-6. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL : https://www.iprbookshop.ru/89198.html

Интернет-ресурсы

1. Министерство промышленности и торговли Луганской Народной Республики. – https://minpromlnr.su/main.php?start&deystvie=1
2. Министерство экономического развития Луганской Народной Республики. – https://www.merlnr.su/
3. ГУП «Луганскстандартметрология» – https://www.csmlg.org/
4. Государственная служба горного надзора и промышленной безопасности ЛНР. – http://gosnadzorlnr.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели	Формы и методы контроля и оценки
Знать: - систему управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические 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);	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	– устный и письменный опрос; – анализ выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; – анализ решений вести себя в опасных и для жизни ситуациях; – анализ суждений обучающихся о травматизме, действиях, угрожающих здоровью человека
Знать: - 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; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонал), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - контролировать навыки, необходимые для	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	– оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; – демонстрация умений использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; – контроль выполнения самостоятельной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММа
учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Роман Оксана Владимировна- преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального цикла дисциплин, специалист I категории

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202__/202__учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ____» _____202__ г.

Председатель ЦК _____ _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 202__/202__ учебный год
Протокол № ___ заседания ЦК от « ____» _____202__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**4**
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**7**
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**14**
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**18**
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	**22**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебной дисциплины может быть в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины

Основной целью изучения дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является использование английского языка для эффективного выполнения поставленных профессиональных задач и формирование основных коммуникативных умений и навыков у обучающихся для дальнейшего применения как в повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь	Знать
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Общее количество часов по дисциплине составляет 36 часов, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся 36 часов;

самостоятельная работа обучающихся не предусмотрена.

промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения учебной дисциплины является овладение обучающимися видами деятельности и приобретение соответствующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа	всего, часов	в т. ч. курсовая работа
	V семестр	**17**	**17**	**17**			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 1.** Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	6	6			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 2**. Типы предприятий общественного питания и работа персонала	6	6	6			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.15	**Тема 3.** Составление меню. Название блюд	5	5	5			
	VI семестр	**19**	**19**	**19**			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 4.** Кухня. Производственные помещения и оборудование	4	4	4			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 5**. Кухонная, сервировочная и барная посуда	5	5	5			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 6.** Обслуживание посетителей в ресторане	4	4	4			
ОК 01, 02, 09 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1	**Тема 7.** Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	4	4	4			
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		2	2				
Всего часов:		**36**	**36**	**36**			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
Тема 1. **Продукты питания и способы кулинарной обработки**	**Содержание лексического учебного материала**	6
	Типы магазинов. Наименования отделов. Продуктовые магазины. Наименования продовольственных товаров. Продукты, их количество и расфасовка. В хлебном магазине. В мясном магазине. В рыбном магазине. В овощном магазине. В супермаркете. На восточном рынке. Где лучше делать покупки? Разговор с покупателем. Покупки в США и Британии.	
	Грамматический материал:	
	-имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по	

	правилу, а также исключения. -артикль: определенный, неопределенный, нулевой, -глаголы to be, to have в Present Simple, -структура there +to be; -неопределенные местоимения;	
Тема 2. **Типы предприятий общественного питания и работа персонала**	**Содержание лексического учебного материала:**	6
	Классификация предприятий общественного питания. Отличительная особенность заведений ресторанного бизнеса. Рестораны Луганска. Кухни народов мира, представленные в ресторанах Луганска. Заказ блюд в ресторане. Персонал предприятий общественного питания. В кафе самообслуживания. В студенческой столовой. Правила этикета в ресторане.	
	Грамматический материал:	
	- количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little; - модальные глаголы: may, must, need, should, ought to; - глагол в Past Simple, таблица неправильных глаголов; - причастие (Participle II)	
Тема 3. **Составление меню. Название блюд**	**Содержание лексического учебного материала:**	5
	Базовые типы меню в ресторане. Ассортимент блюд и напитков для составления меню ресторана. Структура меню в ресторане. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню. Фирменные блюда. Закуски и салаты. Основные блюда меню ресторана. Десерт и напитки. Винная карта Особенности русской национальной кухни. Ассортимент блюд и напитков в ресторане русской кухни. Рецепт любимого блюда русской кухни	
	Грамматический материал:	
	- оборот either...or, neither…nor; - предлоги места и времени; - употребление глаголов в Past Simple, Present/Past Simple Passive, Present/Past/Future Simple	
Тема 4. **Кухня. Производственные помещения и оборудование**	**Содержание лексического учебного материала:**	4
	Ресторан изнутри. Как устроена кухня ресторана. Названия частей кухни и их назначение. Кухонный персонал. Система закупок и хранения продуктов. Соблюдение норм санитарии и гигиены	
	Грамматический материал:	
	- употребление глаголов в Present/Past/Future Perfect; - употребление глаголов в Past Simple VS Present Perfect - многофункциональность глагола to be в предложении.	
Тема 5. **Кухонная, сервировочная и барная посуда**	**Содержание лексического учебного материала:**	5
	Сервировка стола. Посуда и приборы для сервировки стола. Посуда для приготовления пищи. Кухонная утварь и инвентарь. Барная посуда	
	Грамматический материал:	
	- неличные формы глагола: инфинитив, герундий, их функции и способы перевода на русский язык, - сложносочиненные предложения.	
Тема 6.	**Содержание лексического учебного материала:**	4

Обслуживание посетителей в ресторане	Путь в профессию. Почему я выбрал профессию повара? Организация работы повара. Права и обязанности повара. Основные положения в работе шеф-повара. Организация работы официанта и бармена. Устройство на работу. В отделе кадров. Написание резюме	
	Грамматический материал:	
	- сложное дополнение (Complex Object); -инфинитивные и герундиальные обороты (Infinitive and Gerund Costructions) -относительные придаточные предложения (Relative Clauses)	
Тема 7. **Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд**	**Содержание лексического учебного материала:**	4
	Кухни народов мира. Самые популярные национальные кухни мира. Лучшие национальные блюда мира. Рецепт блюда любимой кухни мира. Особенности питания американцев. Что едят в Британии? Традиционная английская еда. Рецепт популярного блюда британской кухни. Ирландская кухня. Какую национальную кухню предпочитаешь ты? Рецепт любимого блюда	
	Грамматический материал:	
	- конструкция to be going to do smth; -образование и употребление глаголов в Future Simple -имя прилагательное в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилам, исключения	
Промежуточная аттестация: **дифференцированный зачет**		2
Всего часов		**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины производится в кабинете иностарнного языка

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета иностранного языка: учебная доска – 1 шт.; посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя – 1 шт.; тумба – 1 шт.; комплект учебно-методической документации по дисциплине иностранный язык (английский); наглядные пособия, информационные стенды – 2 шт: демонстрационные материалы к занятиям на электронных носителях – 6 шт.; словари двуязычные – 15 шт.; раздаточный материал для практических занятий.

Технические средства обучения: ноутбук, динамики.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин по специальности должно предшествовать освоению предмета ОП.07 Иностанный язык в профессиональной деятельности или изучается параллельно: ОДБ.01 Русский язык, ОДБ.02 Литература, ОДБ.03 История, ОДБ.05 География, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль: проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих компонентов:

- устный и письменный опрос обучающихся на занятиях,
- проведение тестирования,
- написание изложений и сочинений,
- выполнение обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании курса в виде дифференцированного зачета. Задания для зачета состоят из устной темы, одного лексического упражнения профессиональной направленности и одного грамматического теста.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности,
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные и/или электронные издания

1. 1Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания =

English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. проф.учеб. Заведений / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2018.-320с.

2. Дарская В. Г., Журавченко К. В и др. Новый деловой английский.– М. : Вече, 2020.

3. Голубев А.П. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебное издание / Голубев А.П., Коржавый А. П., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2022. - 208 с. (Специальности среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

4. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: https://book.ru/book/952748 — Текст: электронный.

5. Лаврик Г.В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book = Английский язык. Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО: учебное издание / Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2021. - 96 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

Дополнительные источники:

6. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский словарь. – М.: Эксмо, p.698, 2018.

7. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s book - Express Publishing, p. 145, 2019

8. Virginia Evans – Jenny Dooley Upspream. Elementary A2 Student’s CD - Express Publishing, p. 157, 2021

9. Global Beginner Coursebook. Кейт Пикеринг, Джеки Макэвой, - Оксфорд, Макмиллан, 2010 Global Elementary Coursebook. Линдсей Кленфилд, Ребекка Роб Бени, - Оксфорд, Макмиллан, p. 198, 2020

10. Global Pre-intermediate Coursebook. Линдсей Кленфилд, - Оксфорд, Макмиллан, p. 199, 2021

11. In Company Second Edition, Elementary Student's Book with CDRom. Саймон Кларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 240, 2021

12. In Company Second Edition, Pre-intermediate Student's Book with CD-Rom. Саймон Кларк - Оксфорд, Макмиллан, p. 137, 2019

13. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 1 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 128

14. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 2 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p.128

15. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 3 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

16. Virginia Evans – Jenny Doole Upload 4 Student’s/Publishing house: Express Publishing, 2021, p. 136

17. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Hotel & Catering, Express Publishing, 2021,p.120

18. Virginia Evans – Jenny Dooley – Veronica Garza Career Paths: Tourism Express Publishingpages: p.120

4.4.3. Дополнительные источники с мультимедийным приложением:

19. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Beginner A1+ p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

20. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Beginner A2 p.135 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

21. Virginia Evans, Jenny Dooley Upstream Pre-Intermediate B1 p.155 (с компьютерным приложением для интерактивной доски), Express Publishing

Интернет- ресурсы: обучающие материалы

22. www.macmillanenglish.com - интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видо-речевых умений и навыков.

23. www.bbc.co.uk/worldservice/learningenglish

24. www.britishcouncil.org/learning-elt-resources.htm
25. www.handoutsonline.com
26. www.enlish-to-go.com (for teachers and students)
27. www.bbc.co.uk/videonation (authentic video clips on a variety of topics)
28. www.icons.org.uk

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.
Умеет: строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины общепрофессионального цикла
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

\

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Волощенко Елена Анатольевна, преподаватель дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков, проведения выявления опасных и вредных производственных факторов, и соответствующих им рисков, связанных с видами профессиональной деятельности для освоения квалификации официант, бармен.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

– предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

– использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

– применять первичные средства пожаротушения;

– ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;

– применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;

– владеть способами бесконфликтного общения и само регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;

– оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим;

знать:

– принципы обеспечения устойчивости объектов экономики;

– прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства;

– основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

– основы военной службы и обороны государства;

– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

– способы защиты населения от оружия массового поражения;

– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

– организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

– основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО)

– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

– порядок и правила оказания первой помощи.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Учебная дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы /

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 36 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся 36 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Код компетенций (согласно ФГОС)	**Наименование результата обучения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т.ч. практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)
ОК 01,02, О4, 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	**Раздел I.** Гражданская оборона	16	16	6			
ОК 01,02, О4, 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	**Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни**	11	11	4			
ОК 01,02, О4, 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	**Раздел 3**. Основы военной службы.	8	8	4			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов:		**36**	**36**	**14**			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. Гражданская оборона				**16**
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.	**Содержание учебного материала**			**4**
	1	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Цели и задачи БЖД.	[3] с.77	
	2	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	[3] с.96	
	3	Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	[3] с.90	
	4	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	[3] с.259, 96,107, 116	
	Практические занятия			

	5 - 6	**Практическое занятие 1.** Разработка плана мероприятий по защите работающих в общественном питании от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК (общевойсковой защитный комплект).	подготовить отчет о выполнении ПР	2
Тема 1.2. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, социальной обстановке	**Содержание учебного материала**			6
	7	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	[3] с.37, 41, 62,83, 92	1
	8	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	[3] с.37,41	1
	9	Обеспечение безопасности в случае захвата заложником.	[3] с. 68, 77	1
	10	Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.	[3] с. 68, 77	1
	11	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	[3] с. 62, 68, 77	1
	12	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	[3] с. 68, 77	1
	Практические занятия			**4**
	13-14	**Практическое занятие 2.** Отработка приёмов аварийно-спасательных работ и спасение людей Определение радиоактивного заражения местности. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения		2
	15-16	**Практические занятия 3.** Определение отравляющих веществ в воздухе в опасных и безопасных концентрациях. Использование средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения		
РАЗДЕЛ 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				**11**
Тема 2.1. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	**Содержание учебного материала**			**7**
	17	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье.	[13] с.138	
	18	Виды ран. Способы обработки ран. Сердечный приступ и его признаки. Методы остановки кровотечения. Первая медицинская помощь при ранениях.	[13] с.144	
	19	Виды черепно-мозговой травмы. Признаки, наблюдающиеся при ушибе и сотрясении головного мозга, общей контузии. Первая медицинская помощь при таких травмах.	[3] с.253, 265	
	20	Первая помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	[3] с.259	
	21	Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности. Первая (доврачебная) помощь при инсульте	[3] с.265	

	22	Первая (доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током.	[3] с.255-257	
	23	Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	[3] с.264-280	
	Практические занятия			**4**
	24 –25	**Практическое занятие № 4.** Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	подготовить отчет о выполнении ПР	
	26 –27	**Практическое занятие № 5.** Первая (доврачебная) помощь при сердечной недостаточности, при электротравмах.	подготовить отчет о выполнении ПР	
РАЗДЕЛ 3. Основы военной службы.				7
Тема 3.1. Вооруженные силы.	**Содержание учебного материала**			3
	28	**Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий**	[3] с.142, 162, 166, 201	
	29	Вооружённые силы России на современном этапе. Уставы вооружённых сил России. Порядок прохождения военной службы.	[3] с.259	
	30	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	[3] с.68	
	31	Виды терроризма. Борьба с терроризмом.	[3] с.68	
	Практические занятия			4
	32-33	**Практические занятия 6.** Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций.	подготовить отчет о выполнении ПР	
	34-35	**Практические занятия 7.** Правила поведения при обнаружении взрывоопасных веществ.	подготовить отчет о выполнении ПР	
Промежуточная аттестация	36	Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО ЧАСОВ				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- Столы ученические – 11 шт.,
- Стул – 22 шт.,
- Стол преподавателя – 1 шт.,
- Стул преподавателя – 1 шт.,
- Доска – 1 шт.;
- Стенды – 4 шт.
- Экран для проектора – 1 шт.,
- Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
- Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
- Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим занятиям и др.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете Безопасности жизнедеятельности и охраны труда. Практические занятия проводятся в Безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Промежуточный контроль осуществляется в форме Дифференцированного зачета

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности учебник и практикум для СПО / В.И. Каракеян, И.М. Никулина.— Москва, Издательство Юрайт, 2022.— 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений СПО / Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154384 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В.И.Безопасность жизнедеятельности учебник и практикум для среднего профессионального образования/ В.И. Каракеян, И.М. Никулина.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022.— 313 с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2022).

3. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:https://book.ru/book/940372 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

4. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кривошеин, Д.А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148144 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/49923.html (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знать: – принципы обеспечения устойчивости объектов экономики; – прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности государства; – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной жизнедеятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; – основы военной службы и обороны государства; – задачи и основные мероприятия гражданской обороны; – способы защиты населения от оружия массового поражения; – меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; – организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; – основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям, специальностям (СПО); - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; – порядок и правила оказания первой помощи	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	устный и письменный опрос; анализ выполнения заданий самостоятельной работы; оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; анализ решений вести себя в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, социального и техногенного характера; анализ суждений обучающихся об экстремизме, терроризме, действиях противоправного и асоциального поведения.
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и само-регуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую медицинскую помощь пострадавшим.	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	оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; демонстрация умения использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; контроль выполнения самостоятельной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины общепрофессионального цикла ОП.09 Физическая культура

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденной протоколом федерального учебно-методического объединения по УГПС 43.00.00 от 10 июля 2025 №2, зарегистрированного в государственном реестре примерных образовательных программ, приказ ФГБОУ ДПО ИРПО от 13.10.2025 №01-09-581/2025.

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Сулик Максим Юрьевич, преподаватель дисциплин общеобразовательного и общепрофессионального учебного циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.09 Физическая культур является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины ОП.09 Физическая культура является физическое воспитание личности, приобретение знаний, умений и навыков в области физической культуры, физическое совершенствование, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни, укрепление здоровья, повышение физического потенциала, работоспособности обучающихся, формирование у них жизненных, социальных и профессиональных мотиваций.

Учебная дисциплина ОП.09 «Физическая культура» в среднем профессиональном образовании призвана решать следующие **задачи:**

- совершенствование функциональных возможностей организма и укрепление индивидуального здоровья;
- овладение технологиями современных оздоровительных систем физического воспитания, обогащение индивидуального опыта занятий прикладными физическими упражнениями и базовыми видами спорта;
- овладение системой профессионально и жизненно значимых практических умений, и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление физического и психического здоровья в условиях производства, на рабочем месте;
- освоение системы знаний о занятиях физической культуры, их роли и значения в формировании здорового образа жизни и социальных ориентаций;
- приобретение компетентности в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, овладение навыками творческого сотрудничества в коллективных формах занятия физическими упражнениями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: о роли 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;

уметь: 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.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дисциплина реализуется в рамках обязательных часов образовательной программы, часы вариативной части не используются

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 48 часов, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 48 часов, из них теоретические занятия 4 часов, практические занятий 44 часа;

– самостоятельной работы – 0 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по профессии

Коды формируемых компетенций	**Наименование результата обучения**
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1.	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.
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.
Общие компетенции	
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 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 языках.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 Физическая культура

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа(проект), часов
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	2	2				
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 1.2 Общая физическая подготовка	10	2	8			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 2.1 Лёгкая атлетика	4		4			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.1 Баскетбол	8		8			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.2 Волейбол	5		5			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.3 Футбол	5		5			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.4 Настольный теннис	7		7			
ОК 01-06, ОК 08-10	Тема 3.5 Спортивная гимнастика и акробатика	7		7			
Промежуточная аттестация: зачет/дифференцированный зачет		3					
Всего часов:		**48**	**4**	**44**			

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.09 «Физическая культура»

Наименование разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Домашнее задание	Объем часов
Курс I семестр I				
Основное содержание				
Раздел 1. Физическая культура				**12**
Тема 1.1	**Содержание учебного материала**			**2**
Общекультурное и социальное значение физической	1	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.	Подготовить реферат: «Здоровый образ жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья»	1

культуры. Здоровый образ жизни	2	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.	Подготовить реферат: «Здоровый образ жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья»	1
Тема 1.2 Общая физическая подготовка	**Содержание учебного материала**			**2**
	3	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.	Подготовить реферат на тему: «Умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах»	1
	4	Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности	Подготовить реферат на тему: «Умение оказывать первую медицинскую помощь при травмах»	1
	Тематика практических работ (занятий)			
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ.			**8**
	5	Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами,	Упражнения ППФП	1
	6	Комплекс упражнений для развития развитие скоростно-силовых качеств.	Упражнения ППФП	1
	7	Комплекс упражнений для развития ловкости.	Упражнения ППФП	1
	8	Комплекс упражнений для развития гибкости.	Упражнения ППФП	1
	9	Комплекс упражнений для развития силовых качеств.	Упражнения ППФП	1
	10	Комплекс упражнений для развития координации движений.	Упражнения ППФП	1
	11	Комплекс упражнений для развития общей выносливости. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	12	**Зачет**		1
	Итого часов по 3 семестру			**12**
Курс I Семестр II				
Раздел 2. Легкая атлетика				**4**
Тема 2.1 Лёгкая атлетика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			
	13	Инструктаж по ТБ. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности.	Упражнения ППФП	1
	14	Эстафетный бег. Прыжки в длину.	Упражнения ППФП	1
	15	Техника спортивной ходьбы.	Упражнения ППФП	1
	16	Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Раздел 3. Спортивные игры				
Тема 3.1 Баскетбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**8**

	17	Инструктаж по ТБ. Баскетбол, как вид спорта. Техника безопасности при занятиях спортивными играми. История и правила игры.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	18	Тактика игры в нападении. Тактика игры в защите в баскетболе.	Упражнения ОФП	1
	19	Специально подготовительные упражнения в б/б. Совершенствование стойки баскетболиста.	Упражнения ППФП	1
	20	Совершенствование техники ведения и передачи мяча: двумя руками от груди, об пол, из-за головы одной рукой.	Упражнения ОФП	1
	21	Совершенствование техники ведения и передачи мяча. Передача мяча – зачёт. Совершенствование техники «штрафного броска». Броски по кольцу с места и в движении. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ППФП	1
	22	Совершенствование техники «двойного шага». «Штрафной бросок» – зачёт. Учебная игра. Правила игры.	Упражнения ОФП	1
	23	«Двойной шаг» – зачёт. Броски по кольцу в движении. Двусторонняя игра с элементами ведения и передачи мяча. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	24	**Зачет**		1
	Курс II Семестр III			
Тема 3.2 Волейбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**5**
	25	Инструктаж по ТБ. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча.	Подготовить доклад на тему: «Основы судейства»	1
	26	Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков.	Упражнения ОФП	1
	27	Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча.	Упражнения ППФП	1
	28	Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра	Упражнения ОФП	1
	29	Двусторонняя игра с совершенствованием техники приёма-передачи мяча ч/з сетку, после нижней прямой и нижней боковой подачи. Правила игры. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
Тема 3.3 Футбол	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**5**
	30	Инструктаж по ТБ. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча.	Подготовить сообщение на тему: «Тактика игры в нападении»	1
	31	Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча.	Упражнения ОФП	1
	32	Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам.	Упражнения ППФП	1
	33	Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	34	**Зачёт**		1
	Курс II Семестр IV			
Тема 3.4 Настольный теннис	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических работ (занятий)			**7**
	35	Инструктаж по ТБ.	Подготовить доклад на тему:	1

		Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка.	«Основы судейства»	
	36	Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки.	Упражнения ОФП	1
	37	Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча.	Упражнения ППФП	1
	38	Тактика игры, стили игры.	Упражнения ОФП	1
	39	Тактические комбинации.	Упражнения ППФП	1
	40	Выполнение атакующих приемов техники игры.	Упражнения ОФП	1
	41	Контрольный норматив: жонглирование	Упражнения ППФП	1
Тема 3.5 Спортивная гимнастика и акробатика	**Содержание учебного материала**			
	Тематика практических занятий			**7**
	42	Инструктаж по ТБ. Строевые упражнения, строевой шаг. Совершенствование комплекса ритмической гимнастики.	Конспектирование и выполнение комплекса ритмической гимнастики. Комплекс упражнений стретчинга.	1
	43	Изучение комплекса степ – аэробики. Изучение элементов акробатики (кувырок вперёд, равновесие).	Упражнения ОФП	1
	44	Совершенствование комплекса степ – аэробики. Изучение элементов акробатики (кувырок назад, равновесие, стойка на лопатках, на голове).	Упражнения ППФП	1
	45	Совершенствование комплекса акробатических упражнений. Изучение комплекса упражнений в равновесии на гимнастическом бревне.	Упражнения ОФП	1
	46	Комплекс упражнений для развития гибкости. Знакомство с комплексом стретчинга. Подтягивание на перекладине. Знакомство с техникой опорного прыжка.	Упражнения ППФП	1
	47	Совершенствование комплекса степ – аэробики. Совершенствование техники опорного прыжка. Знакомство с техникой лазания по канату. ОФП. Тематическое оценивание.	Упражнения ППФП	1
	48	**Дифференцированный зачёт**		**1**
Итого по дисциплине в т.ч. аудиторных				**48** **44**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины предусмотрены спортивные сооружения:

– (универсальный) спортивный зал, оснащенный спортивным инвентарём и оборудованием, обеспечивающим достижение результатов освоения дисциплины;

– оборудованные открытые спортивные площадки, обеспечивающие достижение результатов освоения дисциплины;

Примерный перечень оборудования и инвентаря спортивных сооружений:

Спортивные игры

Щит баскетбольный игровой (комплект); щит баскетбольный тренировочный, щит баскетбольный навесной, мяч баскетбольный №7 массовый, мяч баскетбольный №7 для соревнований, мяч баскетбольный №5 массовый, мяч футбольный №4 массовый, мяч футбольный №5 массовый, мяч футбольный №5 для соревнований, насос для накачивания мячей с иглой, жилетки игровые, сетка для хранения мячей, конус игровой.

Гимнастика

Стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, комплект матов гимнастических №2, модуль гимнастический многофункциональный, мостик гимнастический подкидной, бревно гимнастическое напольное, кронштейн навесной для канатов, канат для лазания 5м. (со страховочным устройством), перекладина гимнастическая пристенная, коврик гимнастический, палка гимнастическая №3, обруч гимнастический №2, скакалка гимнастическая.

Легкая атлетика

Стойки для прыжков в высоту (комплект), граната для метания.

Ядро для толкания.

Общефизическая подготовка

Перекладина навесная универсальная, брусья навесные, снаряд «доска наклонная», горка атлетическая, комплект гантелей обрезиненных 90 кг, эспандер универсальный, лестница координационная (12 ступеней), комплект медболов №3.

Подвижные игры

Набор для подвижных игр в контейнере, сумка для подвижных игр

Оборудование для проведения соревнований

Скамейка для степ-теста – пьедестал, весы напольные, сантиметр мерный, комплект для соревнований №1, персональный компьютер (ведение мониторингов и иных документов).

Прочее

Аптечка медицинская, сетка заградительная.

Открытые спортивные площадки

Стойки для прыжков в высоту, перекладина для прыжков в высоту, зона приземления для прыжков в высоту, решетка для места приземления, указатель расстояний для тройного прыжка, брусок отталкивания для прыжков в длину и тройного прыжка, турник уличный, брусья уличные, рукоход уличный, полоса препятствий, ворота футбольные, сетки для футбольных ворот, мячи футбольные, сетка для переноса мячей, колодки стартовые, барьеры для бега, стартовые флажки или стартовый пистолет, флажки красные и белые, палочки эстафетные, круг для метания ядра, указатели дальности метания на 25, 30, 35, 40, 45, 50, 55 м, нагрудные номера, тумбы «Старт—Финиш», «Поворот», рулетка металлическая, мерный шнур, секундомеры.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание общеобразовательной учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые умения и навыки.

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности изучается параллельно.

Теоретические занятия проводятся в спортивном зале, практические занятия - в спортивном зале и на спортивной площадке согласно требованиям стандарта.

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанными комплектами оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Текущий контроль проводится в процессе освоения дисциплины и складывается из следующих

компонентов:

- устный опрос обучающихся на занятиях,
- ответы на тестовые вопросы;
- выполнение практических заданий;
- контрольные нормативы.

Промежуточный контроль осуществляется по окончании семестра в виде зачета, по окончании курса - дифференцированный зачет.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура;
- получение дополнительного профессионального образования по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже одного раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471143 (дата обращения: 07.03.2024).
2. Борисова М.М., Губжоков З.Б. Физическая культура: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования; Академия
3. Борисова М.М. Физическая культура: практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования; Академия
4. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва: КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: https://book.ru/book/918083 (дата обращения: 07.03.2024). — Текст: электронный.
5. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491838 (дата обращения: 07.03.2024).
6. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77006
7. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453245 (дата обращения: 07.03.2024).
8. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156624 (дата обращения: 07.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489849 (дата обращения: 07.03.2024).
10. Орлова, Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/151215 (дата обращения: 07.03.2024).

— Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Решетников, Н. В. Физическая культура: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

12. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156380 (дата обращения: 07.03.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва: КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:https://book.ru/book/941736 (дата обращения: 07.03.2024). — Текст: электронный.

Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура: учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва: КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:https://book.ru/book/925957 (дата обращения: 07.03.2024). — Текст: электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: https://minsport.gov.ru/

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – роль физической культуры в общекультурном, профессиональном исоциальном развитии человека; – основы здорового образа жизни; – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; – средства профилактики перенапряжения.	- правильность применения профессиональной терминологии; − перечисление физических упражнений, направленных на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков; − перечисление критериев здоровья человека; − характеристика неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда; − перечисление форм методов совершенствования психофизиологических функций организма необходимых для успешного освоения профессии;	Текущий контроль при проведении: тестирование, контрольные задания, самостоятельная работа. Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета

	− представление взаимосвязи физической культуры и получаемой профессии; − представление профессиональных заболеваниях; − представление о медико- гигиенических средствах восстановления организма.	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – 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 деятельности.	Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе профессий	Экспертная оценка результатов деятельности, обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. **Лёгкая атлетика** Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. **Спортивные игры** Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглированиие), -технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. **Общая физическая подготовка** Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины **ОП.10(в). Психология личности и профессиональное самоопределение**

43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссииобщепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Каменских Ольга Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПн.10 Психология личности и профессиональное самоопределение

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение является вариативной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

-применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими;

– использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения;

– на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения;

– планировать и составлять временную перспективу своего будущего;

– успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде;

знать:

– основы и сущность профессионального самоопределения;

– простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека;

– современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью;

– основные принципы и технологии выбора профессии;

– методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.

1.3. Использование часов вариативной части в ППССЗ

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснования включения в программу
-	-	Раздел I. Введение в дисциплину	**2**	Требования ФГОС Требования заказчика кадров
-	-	Раздел II. Психология общения	**8**	
-	-	Раздел III Личность в профессиональном общении	**10**	
-	-	Раздел IV Сложные ситуации в профессиональной деятельности	**6**	
-	-	Раздел V Этика и деонтология профессиональной деятельности	**5**	
		Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)	**1**	
		ИТОГО	**32**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающихся – 32 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 26 часов; в том числе:
лекций – 12 часов;
практические занятия – 14 часов;
самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	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.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПн.10 Психология личности и профессиональное самоопределение

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка учащихся			Самостоятельная работа учащихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел I. Введение в дисциплину	**2**	**2**				
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел II. Психология общения	**8**	**7**	**2**		**1**	
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел III Личность в профессиональном общении	**10**	**8**	**4**		**2**	
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел IV Сложные ситуации в профессиональной деятельности	**6**	**4**	**4**		**2**	
ОК 01- 04, ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5; ПК 6.1-6.2	Раздел V Этика и деонтология профессиональной деятельности	**5**	**4**	**4**		**1**	
Промежуточная аттестация: (дифференцированный зачет)		**1**	**1**				
Всего часов:		**32**	**26**	**14**		**6**	

3.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
Раздел I. Введение в дисциплину		**2**
Тема 1.1 Профессиональная деятельность и общение	Содержание учебного материала	
	Введение. Роль общения в жизни человека. Понятие «профессиональная деятельность», «профессиональное общение», «профессиональная культура». Психологическая компетентность и личный успех. Особенности профессиональной деятельности повара, кондитера Психология, предмет, объект психологии профессионального общения. Взаимосвязь общения и деятельности, цели, функции, виды и уровни общения. Основы и сущность профессионального самоопределения	
Раздел II. Психология общения		**8**
Тема 2.1 Психологическая характеристика процесса общения	Содержание учебного материала	
	Характеристика общения. Структура общения. Функции общения. Виды общения. Уровни общения. Цели, функции, виды и уровни общения. Деловое общения. Понятие делового общения. Принципы делового общения. Формы делового общения. Взаимосвязь общения и деятельности. Простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека	3
	Самостоятельная работа обучающихся Дискуссия «Преимущества и недостатки односторонней коммуникации»	1
Тема 2.2 Методы воздействия на субъекты общения	Причины плохой коммуникации. Коммуникативная компетентность. Механизмы процесса восприятия. Методы воздействия на субъекты общения. Механизмы взаимопонимания в общении. Установление психологического контакта. Психологический контакт. Принципы установления психологического контакта. Приемы установления психологического контакта. **Практическое занятие № 1-2**. Техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения. Определение методов воздействия на субъекты общения. Методы исследования общения. Ролевое общение (решение задач). Тренинг общения: тренинг эффективного слушания, эффективного общения	4
Раздел III Личность в профессиональном общении		**10**
Тема 3.1 Познавательные процессы в профессиональном общении	Классификация познавательных процессов. Функции познавательных процессов. Интеллект и общение. Виды социальных взаимодействий. Понятия «эмоции» и «чувства». Классификация эмоций**.** Расстройства эмоциональной сферы. Механизмы взаимопонимания в общении. Современное состояние рынка труда, мирпрофессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью	**3**
	Практическое занятие № 3. Определение познавательных процессов и эмоционального со стояния в профессиональном общении	1
Тема 3.2 Личностные проявления субъектов общения	Человек, индивид, индивидуальность. Возрастные, гендерные, национальные особенности личности**.** Способности**.** Темперамент. Воля. Механизмы взаимопонимания в общенииКонституциональная типология личности. Психогеометрическая типология личности. Механизмы взаимопонимания в общении.	5
	Практическое занятие № 4. Анализ личностных проявлений на субъекты профессионального общения. **Практическое занятие № 5.** Характер и типы акцентуации характера	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Склонности к риску; Исследование волевой саморегуляции.	2
Тема 3.3 Мотивация и стимулирование профессиональной	Мотив, мотивация, стимул. Потребности (иерархия потребностей А. Маслоу). Притяза- ния на успех. Социальные проблемы мотивации. Роли и ролевые ожидания в общении. Мотивационные факторы. Проектирование развития мотивации. Результаты мотивационной активности. Роли и ролевые ожидания в общении.	2

деятельности	**Практическоезанятие № 6.** Изучение методики мотивации в профессиональной деятельности (К. Замфир в модификации А.А. Реана)	1
Раздел IV Сложные ситуации в профессиональной деятельности		**11**
Тема 4.1 Конфликты и его психологическая характеристика. Пути преодоления конфликтов	Конфликт, его социальная значимость. Структура конфликта. Функции конфликта. Динамика конфликта. Типология конфликтов. Источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. Основные принципы и технологии выбора профессии;	1
	Практическое занятие № 7. Анализ конфликтов и его психологической характеристики. **Практическое занятие № 8.** Особенности механизма возникновения конфликта.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Конфликт, его социальная значимость	1
Тема 4.2 Профессиональные стрессы	Понятие о стрессе. Признаки и механизм протекания стресса. Виды профессионального стресса. Основные последствия стресса. Взаимосвязь общения и деятельности. Синдромэмоционального выгорания (СЭВ), синдром профессионального выгорания. Симптомы СЭВ. Факторы, способствующие профессиональному выгоранию**.** Стадии СЭВ**.** Предупреждение эмоционального и профессионального выгорания. Виды социальных взаимодействий.	2
	Практическое занятие № 9 Определение конфликта, пути их преодоления Упражнения коммуникативной рефлексии в ситуациях делового конфликта; **Практическое занятие № 10.** Техника общения с конфликтными клиентами	2
	Самостоятельная работа: 1.Напишите эссе-рассуждение на тему: «Как повару избежатьсиндрома эмоционального выгорания?»	1
Раздел V Этика и деонтология профессиональной деятельности		**8**
Тема 5.1 Аспекты деятельности повара, кондитера. Маркетинг в общественном питании	Функции профессиональной этики Взаимоотношения работника сколлегами, психологический климат коллектива кухни. Виды социальных взаимодействий. **Практическое занятие № 11.** Приоритетные качества работника общественного питания. Типы посетителей кафе**.**Виды социальных взаимодействий. Понятие «маркетинг». Цели и задачи маркетинга. Особенности маркетинга в общественном питании. Реклама, ее назначение. Общие требования к рекламному продукту**.** Эффективность рекламы**.Практическое занятие № 12.** Рекламная деятельность повара, кондитера. Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.	2
	Практическое занятие № 13. Профессиональная тактика работника общественного питания. Определение пути формирования психологического климата; Тренинг сплочения коллектива; Определение типов клиентов (решение ситуационных задач); Определение тактики взаимоотношений с разными категориями клиентов (деловые игры)	2
	Практическое занятие № 14. Анализ рекламной деятельности работника общественного питания. Определение условий, стратегий и тактики рекламной деятельности; Изучение правовых документов, регламентирующих рекламную деятельность в различных сферах; Составление проектов рекламы.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Подготовка презентации на тему: «Что такое «вербальный имидж человека»?	1
	Дифференцированный зачет	1
Всего:		**32/26/6**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

4.2. 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.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Макарова, И. В. Общая психология : учебное пособие для среднего профессиональ- ного образования / И. В. Макарова. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 185 с. — (Профес сиональное образование).

4.2.2.Дополнительная литература:

1. Корнеенков, С. С. Психология и этика профессиональной деятельности : учебное по- собие для среднего профессионального образования / С. С. Корнеенков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 304 с. — (Профессиональное образование).— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456862

2. Макарова, И. В. Общая психология : учебное пособие для среднего профессиональ- ного образования / И. В. Макарова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 185 с. — (Профес- сиональное образование). — ISBN 978-5-534-00903-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451116

4.2.3. Интернет-ресурсы:

http://www.1september.ru

http://psychology.net.ru- сайт Мир психологии. http://azps.ru/handbook/k/koif429.html- сайт Психология.

http://www.edu.ru- Федеральный портал Российское образование.http://www.conflicktology.narod.ru. - сайт Конфликтология.

5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели	Формы и методы контроля и оценки
Уметь: - применять на практике полученные знания и навыки в различных условиях профессиональной деятельности и взаимодействия с окружающими; - использовать простейшие приемы развития и тренировки психических процессов, а также приемы психической саморегуляции в процессе деятельности и общения; - на основе анализа современного рынка труда, ограничений здоровья и требований профессий осуществлять осознанный, адекватный профессиональный выбор и выбор собственного пути профессионального обучения; - планировать и составлять временную перспективу своего будущего; - успешно реализовывать свои возможности и адаптироваться к новой социальной, образовательной и профессиональной среде.	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; – глубина проработки материала	– устный и письменный опрос; – анализ выполнения заданий самостоятельной работы; – оценка деятельности обучающихся на практических занятиях; – анализ решений вести себя в опасных и для жизни ситуациях; – анализ суждений обучающихся о травматизме, действиях, угрожающих здоровью человека
Знать: - основы и сущность профессионального самоопределения; - простейшие способы и приемы развития психических процессов и управления собственными психическими состояниями, основные механизмы психической регуляции поведения человека; - современное состояние рынка труда, мир профессий и предъявляемых профессией требований к психологическим особенностям человека, его здоровью; основные принципы и технологии выбора профессии; - методы и формы поиска необходимой информации дляэффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности. - достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; – рациональность действий и т.д.	– оценивание результатов наблюдения за обучающимися в процессе участия в обсуждениях, в решении ситуационных задач; – демонстрация умений использовать средства индивидуальной защиты и оценка правильности их применения; – контроль выполнения самостоятельной работы.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

с учетом:

- примерной рабочей программы общепрофессиональной дисциплины «Цифровая грамотность» для профессиональных образовательных организаций, одобренной на заседании педагогического совета ФГБОУ ДПО ИРПО протоколом №20 от «15» августа 2024 г

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов, протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № _____ заседания ЦК от «_____» _____ 20____г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 414
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 416
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 423
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 426
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ..... 428

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.11ц1 Основы цифровой грамотности** является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: получение обучающимися знаний о цифровой экономики и принципах её регулирования.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных ***задач***:

– освоение системы базовых знаний, отражающих содержание понятий информационные технологии и цифровая грамотность;

– овладение умениями применять, анализировать ключевые технологии промышленной революции, используя при этом цифровые формы взаимодействия;

– применение знаний по основам цифровой грамотности в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа;
- находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк;
- создавать и изменять цифровой контент;
- использовать цифровые инструменты;
- грамотно управлять информационными ресурсами;
- безопасно обмениваться информацией;
- защищать устройства и персональные данные;
- вырабатывать варианты реализации программного обеспечения;
- эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем.

знать:

- виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети;
- способы сортировки и анализа найденной информации;
- способы создания и редактирования мультимедийного контента;
- основы информационной безопасности;
- технологии и процессы цифрового производства;
- сферы применения больших цифровых данных;
- правила общения в социальных сетях и этические нормы;
- виды ответственности за неправомерные действия в сети;
- особенности проектного подхода к организации деятельности;
- возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.

1.3. Использование часов вариативной части в ППКРС

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
1.	Углубление профессиональных компетенций	Расширение знаний и приобретение умений для освоения профессии Повар, кондитер	Тема 1. Коммуникация в интернете	**9**	Требования заказчикаов кадров
			Тема 2. Работа с персональным и данными.	**8**	
			Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**6**	
			Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**6**	
			Тема 5. Цифровое производство	**4**	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 36 часа, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 34 часа,
в т.ч.:
практические занятия – 28 часов;
самостоятельна работа – 2 часа
промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Наименование и код компетенции	**Планируемые результаты**	
	Общие	**Дисциплинарные**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; -развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;	-сформировать умение идентифицировать профессиональные задачи, требующие применения цифровых технологий. Студент должен научиться распознавать ситуации, в которых использование цифровых инструментов позволит повысить эффективность работы, сократить время на выполнение задач или улучшить качество результата. - применять способность выбирать подходящие цифровые инструменты и технологии. Обучающийся должен уметь подбирать программное обеспечение, онлайн-сервисы, аппаратные средства и другие ресурсы, которые наилучшим образом соответствуют конкретной профессиональной задаче. Это может включать выбор между офисными программами, специализированными приложениями, облачными технологиями, инструментами для работы с данными и т. д. - применять навык адаптации цифровых решений под конкретный контекст. Обучающийся должен учитывать особенности профессиональной сферы, требования к безопасности данных, доступные ресурсы (время, бюджет, технические возможности) и другие факторы при выборе способов решения задачи. - сформировать умение оценивать эффективность и риски применения цифровых технологий. Обучающийся должен научиться анализировать, насколько выбранное решение соответствует целям задачи, оценивать потенциальные риски (например, связанные с безопасностью данных или совместимостью систем) и корректировать подход при необходимости. - применять навык интеграции

	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике.	цифровых инструментов в рабочий процесс. Обучающийся должен уметь внедрять выбранные технологии в повседневную профессиональную деятельность, обучать коллег их использованию (если это необходимо) и контролировать результативность применения цифровых решений. - иметь готовность к постоянному обновлению знаний о цифровых технологиях. В условиях быстрого развития технологий важно умение следить за новыми инструментами и методиками, оценивать их потенциал для решения профессиональных задач и оперативно осваивать актуальные решения.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм	- сформировать умение определять задачи для поиска информации; - применять умение определять необходимые источники информации; - уметь планировать процесс поиска, выстраивать стратегию поиска информации: определять последовательность действий, распределять время и ресурсы, выбирать оптимальные методы и инструменты. - научиться структурировать получаемую информацию, владеть приёмами систематизации данных (например, создание таблиц, схем, ментальных карт), чтобы упорядочить информацию и облегчить её анализ; - выделять наиболее значимое в перечне информации, фильтровать данные, отличать ключевую информацию от второстепенной, выявлять противоречия и несоответствия. - оценивать практическую значимость результатов поиска, анализировать, насколько полученные данные релевантные задаче, полезны для решения профессионального вопроса и актуальны. - сформировать умение оформлять результаты поиска; - сформировать умение применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

	информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - проверять достоверность информации, владеть методами верификации данных, уметь проводить сравнительный анализ источников, оценивать их авторитетность и актуальность; - интерпретировать информацию, анализировать данные, извлекать скрытые смыслы, делать обоснованные выводы и применять информацию для решения профессиональных задач. - применять принципы работы современных информационных технологий и цифровых инструментов; - использовать методы поиска и анализа информации в цифровой среде; - выучить основы информационной безопасности и этики работы с данными; - рассмотреть особенности применения цифровых технологий в конкретной профессиональной сфере.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям;	- сформировать умение планировать профессиональное развитие с учётом цифровых технологий; - сформировать навык адаптации цифровых инструментов для личностного роста; - использовать цифровые технологии в предпринимательской деятельности; - сформировать навык работы с цифровыми инструментами для финансового планирования. - научиться оценивать риски и безопасность при использовании цифровых инструментов в предпринимательской и финансовой сферах. - применять навык интеграции цифровых технологий в бизнес-процессы. - использовать данные и аналитику для принятия решений в предпринимательской деятельности. - сформировать навык коммуникации и сотрудничества в цифровой среде. - применять принципы работы современных цифровых

	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	инструментов для саморазвития и предпринимательства; - выучить основы цифровой экономики и её влияние на профессиональную сферу; - использовать методы использования данных для принятия бизнес-решений; - применять правила информационной безопасности при работе с финансовыми и бизнес-данными; - изучить возможности цифровых технологий для управления личными и профессиональными проектами.
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- владеть информационной и цифровой терминологией и системой базовых информационных понятий, умение применять понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; в области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	- сформировать умение читать и понимать профессиональную документацию на государственном языке. терминологию. Это включает работу с инструкциями, отчётами, стандартами, контрактами и другими типами профессиональных текстов; - применять навык работы с профессиональной документацией на иностранном языке. Это может включать изучение терминологии, особенностей стиля и формата международных стандартов, контрактов, научных статей, технических описаний и т.п.; - использовать цифровые инструменты для работы с многоязычными текстами, научиться применять онлайн-переводчики, специализированные словари, программы для проверки грамматики и стилистики, а также другие цифровые ресурсы, которые помогают работать с текстами на разных языках. Важно уметь оценивать достоверность и качество перевода, выбирать подходящие инструменты в зависимости от задачи; - применять навык адаптации текстов под разные языковые и культурные контексты; - использовать цифровые базы данных и библиотеки для поиска профессиональной документации; - сформировать навык оформления документов в соответствии с международными стандартами; - анализировать и сравнивать информацию из источников на разных языках, сопоставлять данные из русскоязычных и иностранных источников, выявлять противоречия, оценивать достоверность и актуальность информации; - знать основы терминологии и стилистики в профессиональной сфере на государственном и иностранном языках; - выучить принципы работы цифровых инструментов для перевода и анализа текстов; - знать особенности оформления документов в соответствии с международными стандартами;

		- использовать методы поиска и оценки качества профессиональной документации на разных языках;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся следующими профессиональными компетенциями в соответствии с ФГОС СПО

Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1 .	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПц. 10 Основы цифровой грамотности

3.1 Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09,	Тема 1. Коммуникация в интернете	**9**	9	8			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09, ПК 1.1, ПК 2.1. ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1,	Тема 2. Работа с персональными данными.	**8**	8	7			
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09,	Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**6**	5	4		1	
ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 09	Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**6**	5	4		1	
ОК 01, ОК 03, ОК 09	Тема 5. Цифровое производство	**4**	4	2			
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**1**	**1**				
Всего часов		**36**	**34**	**28**		**2**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов
Тема 1. Коммуникация в интернете	**Содержание учебного материала**			**9**
	1	Электронная коммерция в Интернете.	Выучить конспект	1
	2	Электронные финансы.	Составить перечень	1
	3	Мобильные угрозы. Фишинговые ссылки.	Найти ссылки	1
	Практическая работа 1			
	4	Мессенджеры и почтовые сервисы.	Сравнительный анализ	1
	5	Мессенджеры и почтовые сервисы.	Настройка почтового ящика	1
	6	Мессенджеры и почтовые сервисы.	Безопасная переписка (составить план)	1
	Практическая работа 2			
	7	Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической,	Создать документ на тему «Мои планы на семестр»	1

		табличной)		
	8	Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной)	Таблица сравнения табличных процессоров	1
	9	Компьютерные программные средства и онлайн-сервисы для работы с информацией (текстовой, графической, табличной)	Поиск онлайн серверов	1
Тема 2. Работа с персональными данными	**Содержание учебного материала**			**8**
	10	Технологии нейронных сетей	Выучить конспект	1
	11	Шифрование данных	Составить план	1
	12	Кодирование и декодирование информации	Схема кодировки информации	1
	Практическая работа 3			
	13	Способы применения нейронных сетей	Написать примеры применения	1
	14	Способы применения нейронных сетей	Отчет по практической работе	1
	Практическая работа 4			
	15	Защита данных, в том числе персональных. Защита цифровых устройств.	Пример защиты данных	1
	Практическая работа 5			
	16	Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	Определить фэйковую информацию	1
	17	Поиск информации в интернете. Проверка на достоверность (работа с поисковыми системами и новостными сервисами; фейки)	Найти информацию по вариантам	1
Тема 3. Большие данные и облачные технологии	**Содержание учебного материала**			**7**
	Практическая работа 6			
	18	Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными	Список облачных хранилищ	1
	19	Облачные технологии. Услуги, предоставляемые облачными	Список услуг	1
	Практическая работа 7			
	20	Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий.	Пример мультимедийного контента	1
	21	Создание и редактирование мультимедийного контента. Работа с документами с применением облачных технологий.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Моя профессия – моя гордость	Эссе	1

Тема 4. Конфиденциальность и безопасность в интернете	**Содержание учебного материала**			**7**
	22	Этические нормы коммуникаций в сети.	Выучить нормы	1
	23	Кибербуллинг.	Выучить определния	1
	24	Эмоциональные и социальные опасности Интернете.	Составить список опасностей	1
	Практическая работа 8			
	25	Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	Составить перечень персональных данных	1
	26	Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	Ответить на вопросы	1
	27	Персональные данные, личная информация и интеллектуальная собственность. Скачивание, хранение и распространение информации.	Отчет о проделанной практической работе	1
	Самостоятельная работа			**1**
		Как отличить опасную информацию на просторах интернета	Устный доклад	1
Тема 5. Цифровое производство	**Содержание учебного материала**			**4**
	28	Защита цифровых устройств	Выучить конспект	1
	29	Защита цифровых устройств	Виды защиты	1
	Практическая работа 9			
	30	АСУ различного назначения, примеры их использования	АСУ повара, привести примеры	1
	31	АСУ различного назначения, примеры их использования	АСУ кондитера, привести примеры	1
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет				**1**
Всего				**36**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);
- демонстрационное оборудование;

технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины может проходить в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: дифференцированный зачет.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Сулейманов М.Д., Цифровая грамотность / Сулейманов М.Д., Бардыго Н.С. – М.:Креативная экономика, 2022. – 324 с.

Электронные ресурсы

1. https://znanium.com/bookread2.php?book=495249
2. Цифровой бизнес: учебник / под науч. ред. О.В. Китовой. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 418 с. - Режим доступа:https://znanium.com/bookread2.php? book=905363
3. Цифровая грамотность для экономики будущего / Л.Р. Баймуратова [и др.]; Аналитический центр НАФИ. – М.: НАФИ, 2018. - 86 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1031306

Дополнительные издания:

1. Цифровая грамотность, пособие, Автор: к.пед.наук. Денис ДУБОВЕР. Донской государственный технический университет, Областной центр информационной грамотности. Ростов-на-Дону, 2021 г.

2. Цифровая грамотность. Секреты успешного поиска и обработки информации, Владимир Лавров, 2022.

3. Цветкова М.С. Информатика: Методическое пособие: метод. пособие для СПО. – М.: ИЦ «Академия», 2021 (1)

4. Дети и технологии / Т.А. Аймалетдинов [и др.] ; Аналитический центр НАФИ. - М.: НАФИ, 2018. - 72 с. - Режимдоступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=1031314

5. Партыка, Т.Л. Информационная безопасность : учеб. пособие / Т.Л. Партыка, И.И. Попов. - 5-е изд., перераб. идоп. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. - 432 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=915902

6. Цифровая экономика : учебник / В.Д. Маркова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 186 с. - Режим доступа: https://znanium.com/bookread2.php?book=959818

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать:		
- виды ПО для общения и, сервисы для совместной работы в сети; - способы сортировки и анализа найденной информации; - способы создания и редактирования мультимедийного контента; - основы информационной безопасности; - технологии и процессы цифрового производства; - сферы применения больших цифровых данных; - правила общения в социальных сетях и этические нормы; - виды ответственности за неправомерные действия в сети; - особенности проектного подхода к организации деятельности; - возможности современных и перспективных средств разработки программных продуктов и технических средств.	Обучающийся планирует информационный поиск; определяет характеристики базовых системных программных продуктов; создает документы в различных прикладных программах; описывает устройство компьютерных сетей	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет.
Уметь:		
- проверять достоверность информации с помощью методов заверения и сравнительного анализа; - находить данные в сети, правильно их интерпретировать и распознавать фейк; - создавать и изменять цифровой контент; - использовать цифровые инструменты; - грамотно управлять информационными ресурсами; - безопасно обмениваться информацией; - защищать защищать устройства и персональные данные; - вырабатывать варианты реализации программного обеспечения; - эффективно справляться со своими задачами в любой сфере жизни: грамотно формулировать цели, расставлять приоритеты, оценивать и управлять ресурсами, рисками, временем.	формулирует методы и средства сбора, хранения, обработки, передачи информации; владеть навыками алгоритмического мышления и понимать необходимость формального описания алгоритмов; уметь понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня; разбивать процесс решения задачи на этапы; создает и отправляет документы по электронной почте; решает прикладные задачи с использованием текстового редактора и табличного процессора; перечисляет основные принципы информационных и телекоммуникационных технологий перечисляет основные методы информационных и телекоммуникационных технологий.	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; дифференцированный зачет.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины общепрофессионального цикла

ОП.12 (в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе основного общего образования **разработана на основе:**

– Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569, зарегистрированной в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г., регистрационный № 44898;

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № ___ от «___» _____202____ г

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель: Золкина Татьяна Павловна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20__/ 20__ учебный год
Протокол № __ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 (в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

Рабочая программа может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины является получение теоретических знаний, приобретение практических умений и навыков для освоения квалификации повар ↔ кондитер.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- определять задачи для поиска информации;
- определять необходимые источники информации;
- планировать процесс поиска;
- структурировать получаемую информацию;
- выделять наиболее значимое в перечне информации;
- оценивать практическую значимость результатов поиска;
- оформлять результаты поиска;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной
- деятельности;
- применять современную научную профессиональную терминологию;
- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;
- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках
- профессиональной деятельности;
- определять источники финансирования.

знать:

- номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современная научная и профессиональная терминология;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности;
- правила разработки бизнес-планов;
- порядок выстраивания презентации;
- кредитные банковские продукты.

1.3. Использование часов вариативной части в программе

Учебная дисциплина реализуется в рамках вариативных часов образовательной программы.

В случае использования часов вариативной части необходимо представить обоснование их использования по форме:

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
-	-	**Раздел 1.** Основы предпринимательской деятельности	**19**	Требования ФГОС
-	-	**Раздел 2.** Основы финансовой грамотности	**12**	Требования ФГОС
-	-	**Промежуточная аттестация:** семестровая	**1**	
		Всего часов:	**32**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего по дисциплине 32 часа, в том числе:

1) максимальной учебной нагрузки обучающихся 32 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся ____ 26 часов;
самостоятельной работы обучающихся 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО.

Общие компетенции	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 (в) Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды формируемых компетенций	Наименования разделов / тем	Всего, час	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, часов				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Всего	в т.ч. курсовая работа (проект)
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11	**Раздел 1.** Основы предпринимательской деятельности	18	16	6		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 11	**Раздел 2.** Основы финансовой грамотности	14	10	4		4	
Промежуточная аттестация: семестровая							
Всего часов:		**32**	**26**	**10**		**6**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	Домашнее задание	Объем часов
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ				
Тема 1.1. Сущность предпринимательства и его виды	**Содержание учебного материала**			
	1	Сущность предпринимательства и предпринимательской деятельности.	[1] с. 6-7 [4] с. 4-10	1
	2	Виды предпринимательской деятельности. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство. Сущность инновационного предпринимательства. Региональные сети	[1] с. 7-11 [4] с. 4-10	1
	Практические занятия			
	3	**Практическое занятие № 1.** Инструктаж по ТБ. Анализ видов предпринимательской деятельности и определение типологии коммерческой организации	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.2. Принятие предпринимательского решения	**Содержание учебного материала**			
	4	Сфера принятия управленческих решений. Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Базовые составляющие внутренней среды. Факторы косвенного воздействия на принятие управленческих решений	[1] с. 48-50-	1
	5	Налогообложение предпринимательской деятельности Технология принятия предпринимательских решений	[4] с. 41-51	1

	Практические занятия			
	6	**Практическое занятие № 2.** Инструктаж по ТБ. Формирование цены товара. Управление издержками производства. Определение границ объема производства	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.3. Выбор сферы деятельности и обоснование создания нового предприятия	**Содержание учебного материала**			
	7	Выбор сферы деятельности нового предприятия. Технико-экономическое обоснование создания нового предприятия. Фирменное наименование предприятия: особенности и назначение	[4] с. 15-25	1
	8	Учредительные документы Государственная регистрация предприятий Лицензирование деятельности предприятий. Оформление документов для открытия расчетного счета в банке	[4] с. 15-25	1
	Практические занятия			
	9	**Практическое занятие № 3.** Инструктаж по ТБ. Разработка бизнес-плана	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	10	**Практическое занятие № 4.** Инструктаж по ТБ. Составление пакета документов для открытия своего дела	подготовить отчет о выполнении ПР	1
Тема 1.4. Организационно управленческие функции предприятия	**Содержание учебного материала**			
	11	Разработка стратегии и тактики нового предприятия. Организация управления предприятием. Структура предприятия. Процессы, осуществляемые на предприятии. Функции управления на предприятии	[4] с. 22-25, 68-74	1
	12	Организация планирования деятельности предприятия. Основные функции организации на предприятии. Механизм функционирования предприятия. Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности. Прекращение деятельности предприятия	[4] с. 22-25, 68-74	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение (презентацию) на тему Маркетинг и логистика в предпринимательской деятельности.		1
Тема 1.5. Предпринимательский риск	**Содержание учебного материала**			
	13	Сущность предпринимательского риска. Классификация предпринимательских рисков. Показатели риска и методы его оценки. Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска (сообщение): страхование, лизинг, факторинг, франчайзинг, хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт	[4] с. 78-89	1
	Практические занятия			
	14	**Практическое занятие № 5.** Инструктаж по ТБ. Основные способы снижения риска. Хеджирование, форвардный контракт, фьючерсный контракт, опционный контракт как способы снижения предпринимательского риска	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Подготовить сообщение (презентацию) на тему Франчайзинг		
Тема 1.6. Ответственность субъектов	**Содержание учебного материала**			
	15	Сущность и виды ответственности предпринимателей. Условия возникновения	[5] с. 135-147	1

предпринимательской деятельности		гражданской ответственности предпринимателей. Способы обеспечения исполнения предпринимателями своих обязательств. Административная ответственность предпринимателей. Ответственность предпринимателей за нарушение антимонопольного законодательства. Ответственность за низкое качество продукции (работ, услуг). Ответственность за совершение налоговых правонарушений		
	Практические занятия			
	16	**Практическое занятие № 6.** Инструктаж по ТБ. Определение видов ответственности предпринимателей по анализу заданных ситуаций	повторить конспект	1
РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ				**5**
Тема 2.1. Личное финансовое планирование	**Содержание учебного материала**			
	17	Формирование понятия человеческого капитала. Формирование знаний о применении человеческого капитала. Принятие решений о личном финансировании. Определение целей, подбор альтернатив. Активы и пассивы	[2] с. 62-73	1
	18	Доходы и расходы. Составление текущего и перспективного личного финансового бюджета. Основные источники дохода. Типичные уровни доходов и расходов в течение жизни человека	[2] с. 62-73	1
	Практические занятия			
	19	**Практическое занятие № 7**. Инструктаж по ТБ. Составление текущего личного финансового плана. Личное финансовое планирование. Стратегия и тактика в финансовой игре	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Рассмотрите кейс «Покупка загородного участка с домом для летнего отдыха »	[3] с. 6	1
Тема 2.2 Депозиты.	**Содержание учебного материала**			
	20	Накопления, инфляция, причины инфляции, расчет инфляции. Депозит. Оценка рисков. Проценты по депозитам	[2] с. 114-117	1
	21	Преимущества и недостатки депозита. Условия и содержание депозита. Номинальная ставка, реальная ставка, депозитный договор. Виды банковских депозитов. Банки, банковские вклады, финансовые риски	[2] с. 114-117	1
	Практические занятия			
	22	**Практическая работа № 8**. Инструктаж по ТБ. Расчет доходов по депозитам с учетом различных условий по ним	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Рассмотрите кейс «Открытие депозита с учетом страхового возмещения»	[3] с. 65	1
Тема 2.3. Кредиты.	**Содержание учебного материала**			
	23	Понятие кредита. Знакомство с основными характеристиками кредита. Выгода при выборе кредита. Стоимость кредита. Типичные ошибки при использовании кредита	[1] с. 90-108, 123-133	1
	Практические занятия			
	24	**Практическая работа № 9**. Инструктаж по ТБ. Вычисления по уменьшению стоимости кредита	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			

		Рассмотрите кейс «Покупка автомобиля»	[3] с. 113	1
Тема 2.4. Расчетно-кассовые операции	**Содержание учебного материала**			
	25	Банковская система, экономические ситуации. Знакомство с выбором банковской карты. Виды банковских карт (дебетовая и кредитная). Банковская прибыль. Основные виды банковских процентов. Пластиковые карты. Банкоматы, мобильные банки. Применение пластиковых карт в расчетах и платежах, различие между дебетовыми и кредитными картами. Хранение обмен и перевод денег. Различные виды платежных средств. Формы дистанционного банковского обслуживания	[5] с. 138-147	1
	Практические занятия			
	26	**Практическая работа № 10.** Инструктаж по ТБ. Решение ситуационных задач	подготовить отчет о выполнении ПР	1
	Самостоятельная работа			
		Рассмотрите кейс «Мобильный банк» и услуга «автоплатеж»	[3] с. 138	1
Промежуточная аттестация - семестровая				
ВСЕГО ЧАСОВ				**32**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины осуществляется в
учебном кабинете Социально- гуманитарных и экономических дисциплин

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплины. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

1. Стул – 27 шт.,
2. Стол – 2 шт.,
3. Парта ученическая – 13 шт.,
4. Системный блок – 1 шт.,
5. Экран – 1 шт.4
6. Информационные стенды – 7 шт.;
7. Телевизор – 1 шт.;
8. Шкафы секционные – 3 шт.;
9. Горка – 1 шт.;
10. Монитор: LG W 1943 C LED 19 -1 шт.,
11. Свич: Tp-link – 1 шт.
12. Облучатель – рециркулятор бактерицидный закрытого типа – 2 шт.
13. Извещатель пожарный дымовой Аврора-- 1шт.
14. Оповещатель пожарный речевой Орфей-ПРО -1шт.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации.

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения.

Изучение таких общепрофессиональных дисциплин как:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, 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

предшествует освоению данной дисциплины или изучается параллельно.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебном кабинете Социально-гуманитарных и экономических дисциплин)

Текущий контроль знаний осуществляется в форме устного опроса обучающихся на занятиях, оценки решения ситуационных заданий в процессе проведения теоретических занятий, оценки работы обучающихся на практических занятиях, защиты отчетов по практическим работам, выполнения контрольных работ и др.

Промежуточный контроль осуществляется в форме семестровой.

4.3. Кадровое обеспечение образовательной деятельности

Реализация учебной дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся данной учебной дисциплины.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки, в профильных организациях не реже одного раза в три года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень основных источников учебной литературы, Интернет-источников и дополнительной литературы

Основные источники:

1. Каратаева, О. Г. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / О. Г. Каратаева, О. С. Гаврилова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 111 с. — ISBN 978-5-4497-3813-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/144366 (дата обращения: 29.08.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Каджаева, М. Р.. Финансовая грамотность : учебник / М. Р. Каджаева, Л. В. Дубровская – М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 304 с. - ISBN 978-5-0054-0903-4.

3. Каджаева, М. Р.. Финансовая грамотность. Практикум : учеб.пособие / М. Р. Каджаева, Л. В. Дубровская – М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2025. – 96 с. - ISBN 978-5-0054-1645-2.

Электронные издания:

4. Кисова, А. Е. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие для СПО / А. Е. Кисова, К. В. Барсукова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2022. — 104 с. — ISBN 978-5-00175-120-5, 978-5-4488-1519-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/121370 (дата обращения: 29.08.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Дополнительные источники:

5. Федорянич, О. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли : учебник / О. И. Федорянич.5-е изд., испр. и доп. М. : Академия, 2024. - 192, с. ISBN 978-5-0054-1176-1.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении практических занятий

Результаты обучения	Критерии оценки (показатели оценки результатов)	Формы и методы контроля и оценки
Знания: – номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации; – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования; – основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности; – правила разработки бизнес-планов; – порядок выстраивания презентации; – кредитные банковские продукты	– полнота ответов (не менее 60% правильных ответов); – точность формулировок; – правильность применения профессиональной терминологии; глубина проработки материала	Текущий контроль при проведении: – письменных/устных опросов; – собеседование; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы в виде докладов, сообщений, аналитических записок, учебных исследований и др.) Промежуточная аттестация в виде: собеседования
Умения: – определять задачи для поиска информации; – определять необходимые источники информации; – планировать процесс поиска; – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска; – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – определять источники финансирования	– правильность и полнота выполнения заданий; – точность формулировок и расчетов; – соответствие заданным требованиям и регламентам; – оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: – оценка выполнения практических заданий; – защита отчетов по практическим работам; – оценка выполнения заданий внеаудиторной самостоятельной работы: докладов, презентаций и пр.; – экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: собеседование

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОП.13 (н) Национальные кухни народов мира

по профессии43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составители:
Астафьева Юлия Павловна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов;
Петрова Татьяна Васильевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов;

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20__ учебный год
Протокол № __заседания ЦК от «____» _____ 202_г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____
Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП (в.) 11. НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ МИРА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**.**

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи программы учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.
- ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.
- приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.
- выбирать различные способы и приёмы подготовки сырья для приготовления блюд национальных кухонь;
- подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальных кухонь;
- подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенным блюдам национальных кухонь;
- оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.

знать:

- основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы, Восточной и Юго-Восточной Азии, Северной Америки.
- основные способы, методы и приёмы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд.
- основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования.
- ассортимент традиционных блюд национальной кухни.
- современное кулинарное искусство в национальных традициях.
- особенности технологии и подачи праздничных блюд национальной кухни.

1.3. Использование часов вариативной части

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснования включения в программу
-	-	Раздел 1. Кухня народов стран СНГ	**25**	Требования закаччиков кадров
-	-	Раздел 2. Кухня народов Юго-восточной и Восточной Азии	**20**	

-	-	Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы	**23**	

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего – 76 часов, в том числе:
максимальной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 68 часов;
в том числе:
– лекций – 34 часа
– практические работы – 26 часов;
– самостоятельная работа – 8 часов;
– консультаций – 2 часа
– промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Код компетенций	Характеристика компетенций
Профессиональные компетенции	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента..
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	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.
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
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП (в.) 11. НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ НАРОДОВ МИРА

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т. ч. курсовая работа	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа
ОК.01,2,04, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.1, ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5, ПК6.1- 6.2	Раздел 1. Кухня народов стран СНГ	**25**	**23**	**12**		**2**	
ОК.01,2,04, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.1, ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5, ПК6.1- 6.2	Раздел 2. Кухня народов Юго-восточной и Восточной Азии	**20**	**17**	**6**		**3**	
ОК.01,2,04, ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.1, ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5, ПК6.1- 6.2	Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы	**23**	**20**	**8**		**3**	
Консультация		**2**					
Промежуточная аттестация: экзамен		**6**					
Всего:		**76**	**34**	**26**		**8**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование разделов учебной дисциплины, междисциплинарных курсов, тем		**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** (если предусмотрены)	**Домашнее задание**	**Объем часов**
Раздел 1. Кухня народов стран СНГ				**23/11/12/2**
1.1. Современные тенденции развития национальных кухонь народов мира		**Содержание учебного материала**		
	1-2	Современные тенденции развития национальных кухонь народов мира Кулинарные традиции национальных кухонь мира	Изучить конспект	**2**
1.2. Национальная русская		**Содержание учебного материала**		

кухня и ее характеристика. Национальная украинская кухня и ее характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой	**3-5**	Национальная русская и украинская кухня и их характеристики.	Изучить конспект	**3**
		Лабораторные занятия № 1		
	6-9	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальной русской и украинской кухонь	отчёт по ЛПР	**4**
1.3. Национальная кухня Армении, Азербайджана, Башкирии и их характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой		**Содержание учебного материала**		
	10-11	Национальные кухни Армении, Азербайджана, Башкирии и их характеристика.	Изучить конспект	**2**
		Лабораторные занятия № 2		
	12-15	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление национальных кухонь: Армении, Азербайджана, Башкирии.	отчёт по ЛПР	**4**
1.4. Национальная кухня Казахстана, Узбекистана и их характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой		**Содержание учебного материала**		
	16-17	Национальная кухня Казахстана, Узбекистана и их характеристика.	Изучить конспект	**2**
		Лабораторные занятия № 3		
	18-21	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальных кухонь: Казахстана, Узбекистана, Киргизии, Таджикистана	отчёт по ЛПР	**4**
1.5. Национальная кухня Киргизии, Таджикистана и ее характеристика. Принципы оформления блюд с национальной посудой		**Содержание учебного материала**		
	22-23	Национальная кухня Киргизии, Таджикистана и ее характеристика.	Изучить конспект	**2**
Самостоятельная работа обучающихся				**2**
Тематика самостоятельной работы: Подготовить доклад по теме: «История возникновения украинской кухни» Подготовить сообщение по теме: «Особенности татарской кухни»				2
Раздел 2. Кухня народов Юго-Восточной и Восточной Азии				**17/11/6/3**
2.1 Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран ближнего Востока		**Содержание учебного материала**		
	24-25	Характерные черты и особенности национальной кухни народов стран ближнего Востока	Изучить конспект	2
		Лабораторные занятия № 4		
	26-31	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальных кухонь: стран ближнего Востока»	отчёт по ЛПР	6
2.2 Характерные черты и особенности национальных кухонь народов Юго-Восточной	**32-33**	Национальные кухни народов Юго-Восточной и Восточной Азии.	Изучить конспект	2

и Восточной Азии.				
2.3. Национальная китайская и японская кухни, их характеристики	**34-35**	Национальная китайская и японская кухни и их характеристики	Изучить конспект	2
2.4 Национальная тайская кухня и её характеристика.	**36-37**	Национальная тайская кухня и её характеристика.	Изучить конспект	2
2.5 Национальная индийская кухня и её характеристика	**38-40**	Национальная индийская кухня и её характеристика	Изучить конспект	3
Самостоятельная работа обучающихся				**3**
Тематика самостоятельной работы: Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд китайской и японской кухни. Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд тайской кухни. Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд индийской кухни.				**3**
Раздел 3. Особенности национальной кухни народов стран Западной Европы				**20/12/8/3**
3.1. Национальная кухня Италии, Германии и их характеристика		**Содержание учебного материала**		
	41-43	Национальная кухня Италии, Германии и их характеристика	Изучить конспект	**3**
		Лабораторные занятия № 7		
	44-47	Инструктаж по ТБ. Приготовление, оформление и подача национальных кухонь: Италии и Германии.	отчёт по ЛПР	**4**
3.2. Национальная кухня Франции, Греции и их характеристика		**Содержание учебного материала**		
	48-50	Национальная кухня Франции, Греции и их характеристика	Изучить конспект	**3**
		Лабораторные занятия № 8		
	51-54	Инструктаж по ТБ. Приготовление, подача, оформление и реализация национальных кухонь: Италии и Германии	отчёт по ЛПР	**4**
3.3.Национальная кухня Англии и Скандинавии и ее характеристика		**Содержание учебного материала**		
	55-57	Национальная кухня Англии и Скандинавии и ее характеристика	Изучить конспект	**3**
3.4. Национальная кухня Чехии, Словакии, Польши и ее характеристика		**Содержание учебного материала**		
	58-60	Национальная кухня Чехии, Словакии, Польши и её характеристика	Изучить конспект	**3**
Самостоятельная работа обучающихся				3
Тематика самостоятельной работы: Подготовка презентации по теме: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции европейской кухни»				**3**

Работа со справочной литературой, составление технологических карт по приготовлению блюд итальянской кухни.				
Консультация к экзамену по ОП.13	**61-62**			**2**
Промежуточная аттестация: экзамен	**63-68**		**Повторить темы**	**6**
Всего часов:				**76**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программ учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета: Технического оснащения и организации рабочего места, технологии кулинарного производства; лаборатории Учебная кухня ресторана;

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства:

– учебное оборудование (доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

– комплект бланков технологической документации;

– комплект учебно-методической документации;

– наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Технические средства обучения:

– компьютер с лицензионным программным обеспечением;

– средства видео- и аудио- визуализации;

– мультимедийный проектор;

– обучающие видеофильмы, мультимедийные пособия.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

– комплект нормативно-технической документации;

– немеханическое оборудование;

– механическое оборудование;

– весоизмерительное оборудование;

– холодильное оборудование;

– тепловое оборудование;

– инвентарь и приспособления;

– кухонная посуда;

– столовая посуда и приборы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины ОП. 11 (в) Национальные кухни народов мира

Преподавание учебной дисциплины носит практическую направленность. В процессе практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические и практические занятия проводятся в учебных кабинетах «Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного производства».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчётов по практическим занятиям, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.

Промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация дисциплины обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее

педагогическое образование и образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Опыт деятельности преподавателей в организациях соответствующей профессиональной сферы и дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года является обязательным.

4.4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020

2. Артемова, Е.Н. Традиции и культура питания народов мира:учебное пособие/ Е.Н. Артемова. – Орел: ОрелГТУ, 2020.– 197 с.3. Потапова И.И. Изделия из теста: учеб.пособие для СПО. – М. : Академия, 2020

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2020

4. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов, 2020.

5. Усов В.В. Русская кухня. – М.: учебник, 2017.

Дополнительные источники:

1.Адиатулин Ф. Настоящая татарская кухня. История народа и его кухни. Рецепты национальных блюд/Кулинария, домашние заготовки. М.: изд. Диля, 2011. – 160.

2.Галияхметова А. Ф., Шакирова Р. Н. Татар халыкашлары. М.: Татарское книжное издательство, 2019. - 118

3.Похлёбкин В. В. Эчпочмак // Кулинарный словарь. — М.: Издательство «Э», 2015. — С. 434. — 456 с.

4.Сомов И.Н. Кухни народов мира. 1300 рецептов. Вече, 2005. – 448 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Знания: - основные виды сырья, используемого в кухне народов стран СНГ, Балтии, Западной Европы, Восточной и Юго-Восточной Азии, Северной Америки. - основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд. - основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования. - ассортимент традиционных блюд национальной кухни. - современное кулинарное искусство в национальных традициях. - особенности технологии и подачи	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 терминология заявки на сырье, продукты.	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: –заданий для практических / лабораторных занятий; –контрольных работ; –заданий по самостоятельной работе. **Промежуточная аттестация: экзамен**

праздничных блюд национальной кухни.		
Умения: - разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков. - ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента. - приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. - выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для приготовления блюд национальных кухонь; - подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни. - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием при приготовлении блюд национальных кухонь; - подбирать и рационально использовать сырье, соответствующее определенным блюдам национальных кухонь; - оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.	– Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; – адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. точность расчетов соответствие требованиям НД и т.д.	**Промежуточная аттестация:** наблюдение и оценка выполнения: –практических и лабораторных заданий; – контрольных работ; –выполнения заданий на экзамене по учебной дисциплине

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Мариянчук Анастасия Сергеевна, преподаватель общеобразовательного и общепрофессионального циклов.

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 2025/2026 учебный год
Протокол № ___заседания ЦК от «____» ____августа_____ 20__г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____заседания ЦК от «____» _____ 20__г.
Председатель ЦК _____

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
458
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
460
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
461
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
464
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
466

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения примерной программы учебной дисциплины

Примерная программа учебной дисциплины ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи общеобразовательной дисциплины

Целью учебной дисциплины является: приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

Достижение поставленных целей при реализации программы предусматривает решение следующих основных *задач*:

– освоение системы базовых знаний, отражающих содержание понятий информационные технологии;

– овладение умениями применять, анализировать работу с различным ПО;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.3. Использование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№, наименования темы	Коли-чество часов	Обоснование включения в программу
	Углубление профессиональных компетенций	Расширение знаний и приобретение умений для освоения профессии Повар, кондитер	Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	1	Требования заказчика кадров
			Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией.	1	
			Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые	1	

			сети.		
			Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	2	
			Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	3	
			Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	3	
			Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	3	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Всего – 36 часов, в том числе максимальной учебной нагрузки обучающегося – 36 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 30 часов, в т.ч.практические занятия – 24 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;

промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) – 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины является овладение обучающимся видом деятельности, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС СПО по профессии.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Повар, кондитер должен обладать следующими профессиональными компетенциями

ПК 1.1.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.6.	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 3.1	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 3.4	Оформлять документы по кассовым операциям

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14ц2 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.1 Структура учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины, час				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,	в т.ч. курсовая работа	всего	в т.ч. курсовая работа
ОК 01, ОК 03-05, ПК 1.1, ПК 3.1	Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	2	1	-		1	
ОК 02-05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1	Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией.	2	1	-		1	
ОК 01-05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети.	3	3	-		-	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 3.4	Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	6	5	5		1	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.6, ПК 3.4	Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	7	6	6		1	
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1	Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	7	7	7			
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ПК 1.1, ПК 2.1	Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	8	6	6		2	
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		1	1				
Всего часов		36	30	24		6	

3.2. Содержание обучения по учбной дисциплине

Наименование, разделов и тем	Номер урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов
Тема 1. Информация. Информационные системы (ИС).	**Содержание учебного материала**			1
	1	Техника безопасности и охрана труда. Информация, ее виды, свойства и роль в информационном пространстве. Память как среда хранения информации. Виды памяти. Понятие и определение ИС. Производственные и информационные системы. ИС как система управления.	Выучить конспект	1

	Самостоятельная работа			1
		Моя профессия – моя гордость	Эссе	1
Тема 2. Электронные коммуникации и их роль в управлении ресторанной индустрией	**Содержание учебного материала**			1
	2	Роль автоматизированных систем обработки информации в управлении производством. Системы автоматизированной обработки информации. Структура автоматизированной системы обработки информации.	Выучить конспект	1
	Самостоятельная работа			1
		Основные направления использования информационных технологий в производстве	Устный ответ	1
Тема 3. Автоматизированные рабочие места (АРМ), их локальные и отраслевые сети	**Содержание учебного материала**			3
	3	Общий состав и структура ПЭВМ и вычислительных систем.	Выучить материал	1
	4	АРМ. Определение, свойства, структура, функции и классификация. Требования к техническому обеспечению и программному обеспечению АРМ.	Выучить определение	1
	5	Вирусы. Их классификация. Антивирусные программы и защита. Порядок работы с ними.	Сделать перечень вирусов	1
Тема 4. Методика работы в текстовом редакторе Microsoft Word.	**Содержание учебного материала**			5
	Практическая работа 1			5
	6	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Отформатировать текст по образцу	1
	7	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Составить сложную таблицу	1
	8	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Создать блок-схему	1
	9	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Добавить рисунки	1
	10	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Word	Составить отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			1
		Составить алгоритм выполнения по теме «Многоуровневые списки».	Выполнить в тетради	1
Тема 5. Методика работы с электронными таблицами Microsoft Excel.	**Содержание учебного материала**			6
	Практическая работа 2			6
	11	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Редактирование числовой информации	1
	12	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Выучить формулы	1
	13	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Вставить графики по таблице	1
	14	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Выполнить индивидуальный вариант работы	1
	15	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Составить план-меню	1
	16	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Excel.	Составить отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			1

		Составить кроссворд на тему «Электронная таблица Microsoft Excel».	Сделать в Microsoft Word	1
Тема 6. Методика работы с базами данных Microsoft Access.	**Содержание учебного материала**			7
	Практическая работа 3			7
	17	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Заполнить базу данных	1
	18	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Составить связи между таблицами	1
	19	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Привязать ключи к таблицам	1
	20	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Создать запрос	1
	21	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Создать отчет по базе данных	1
	22	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Выучить принцип отправки отчетов по БД	1
	23	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft Access.	Составить отчет о проделанной работе	1
Тема 7. Методика работы с презентациями Microsoft PowerPoint.	**Содержание учебного материала**			6
	Практическая работа 4			6
	24	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Сделать макет презентации	1
	25	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Собрать материал для презентации	1
	26	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Сделать анимацию	1
	27	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Добавить аудио и видео в презентацию	1
	28	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Подготовка к защите практической работы	1
	29	Инструктаж по ТБ. Работа с текстом и объектами Microsoft PowerPoint.	Составить отчет о проделанной работе	1
	Самостоятельная работа			2
		Сделать презентацию меню ресторана	Презентация	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет				1
Всего				36

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины проходит в учебном кабинете «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности».

Подготовка внеаудиторной работы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

– рабочее место преподавателя;

– посадочные места по количеству обучающихся;

– наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, раздаточный материал, комплекты практических работ);

– демонстрационное оборудование;

Технические средства обучения:

мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать аудиовизуальную информацию по предмету, создавать презентации, видеоматериалы и т.д.

4.2. Организация образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины проходит в условиях созданной образовательной среды в образовательной организации (учреждении).

Преподавание учебной дисциплины должно носить практическую направленность. В процессе лабораторно-практических занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Теоретические занятия проводятся в учебном кабинете «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности»,

практические занятия проводятся в лаборатории «Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, выполнение практических заданий, контрольные работы «не тестового» характера, предполагающие развернутые ответы обучающихся и т.д.;

промежуточный контроль: экзамен.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Клочко, И. А. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / И. А. Клочко. - 2-е изд. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2022. - 292 с.

2. Лебедева, Т. Н. Информатика. Информационные технологии: учебно-методическое пособие для СПО / Т. Н. Лебедева, Л. С. Носова, П. В. Волков. - Саратов: Профобразование, 2022. - 128 с.

3. Левин, В. И. История информационных технологий: учебник / В. И. Левин. - 3-е изд. - Москва, Саратов: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 750 с.

4. Основы информационных технологий: учебное пособие / С. В. Назаров, С. Н. Белоусова, И. А. Бессонова [и др.]. - 3-е изд. - Москва, Саратов: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2023.

Электронные ресурсы

7. Министерство образования и науки Российской Федерации (http://минобрнауки.рф/);

8. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);

9. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);

10. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);

11. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);

12. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).

Дополнительные издания

3. Цветкова, А. В. Информатика и информационные технологии: учебное пособие для СПО / А. В. Цветкова. - Саратов: Научная книга, 2022. - 190 с.

4. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. - 2-е изд. - Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2021. - 308 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися контрольных работ.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результатов	Формы и методы контроля и оценки
Знать:		
- основные понятий автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; - базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.
Уметь:		
- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; - обрабатывать текстовую и табличную информацию; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; - обеспечивать информационную безопасность; - применять антивирусные средства защиты информации; - осуществлять поиск необходимой информации.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	фронтальный и индивидуальный устный (письменный) опрос; тестирование; доклады по темам; рефераты; презентации; практические занятия; активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины ОП.15(в) Экологические основы природопользования

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся на базе среднего общего образования **разработана на основе:**

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Рассмотрена и согласована на заседании цикловой комиссии общепрофессионального и профессионального циклов

Протокол № _____ от «___» _____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии _____ _____

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора _____ _____

Составитель:
Корнеева Елена Ивановна, преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20__/20___ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20___/20__ учебный год
Протокол № ____ заседания ЦК от «____» _____ 20__г.

Председатель ЦК _____

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.15(в) Экологические основы природопользования

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы СПО:

Учебная дисциплина ОП.15(в) Экологические основы природопользования относится к вариативной части естественнонаучного цикла ОПОП в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

– анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;

– использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;

– соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.

знать:

– особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования;

– основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;

– принципы размещения производств различного типа;

– основные группы отходов, их источники и масштабы образования;

– основные способы предотвращения и улавливания промышленных отходов, методы очистки, правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов; методы экологического регулирования;

– понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;

– принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;

– природоресурсный потенциал страны;

– охраняемые природные территории;

– принципы производственного экологического контроля;

– условия устойчивого состояния экосистем.

1.3. Использование часов вариативной части в программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения	№ и наименования темы	Количество часов	Обоснование включения в программу
Дополнительные профессиональные компетенции не предусмотрены	Дополнительные знания, умения не предусмотнены.	Тема 1.1 Природоохранный потенциал	7	Выполнение требований ФГОС в части формирования общих компетенций, направленных на защиту окружающей среды
		Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	6	
		Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	8	
		Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу.	7	

		Природоохранный надзор		
		Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	5	
		Промежуточная аттестация	1	
Итого:			34	

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы дисциплины

Общее количество часов по дисциплине составляет 32 часа, в том числе:

– обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 28 часов, из них теоретические занятия 20 часов, практических занятий 8 часов;

– самостоятельной работы – 4 часа

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результатом освоения рабочей программы учебной дисциплины ОП.15(в) Экологические основы природопользования является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями в соответствии с ФГОС по професии 43.01.09 Повар, кондитер

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и. интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье и полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.15(в) Экологические основы природопользования

3.1. Тематический план учебной дисциплины

Коды компетенций	Наименование разделов / тем	Всего, часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины				
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся			Самостоятельная работа обучающихся	
			всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч. курсовая работа (проект), часов	всего, часов	в т. ч. курсовая работа(проект), часов
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 1.1 Природоохранный потенциал	6	6	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	6	6	2			
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	8	6	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	8	6	2		2	
ОК 01, ОК 02, ОК 06; ОК 07; ОК 08	Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.	3	3				
Промежуточная аттестация: собеседование		1	1				
Всего часов:		**32**	**28**	**8**		**4**	

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине

Наименование, разделов и тем	**Номер урока**	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрено)**	**Домашнее задание**	**Объем часов**
раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества				**20**
Тема 1.1. Природоохранный потенциал …	**Содержание учебного материала**			**4**
	1	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности	подгот. сообщение выучить конспект	1
	2	Влияние урбанизации на биосферу.	зап таблицу	1
	3	Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	выучить конспект чит. с 3-7	1
	4	Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды	выучить конспект чит. 1/с 12-33	1

	Практические занятия			**2**
	5	Практическое (семинарское) занятие №1 Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения	повторение	1
	6	Практическое (семинарское) занятие №1 Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения	повторение	1
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**			**4**
	7	Природные ресурсы и их классификация. Природопользование Понятие и принципы рационального природопользования	выучить конспект чит. 1/с 27-29	1
	8	Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	выучить конспект	1
	9	Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	зап таблицу	1
	10	Естественные и антропогенные ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.	выучить конспект чит. 1/с 190-202	1
	Практические занятия			**2**
	11	Практическое (семинарское) занятие №2 Охраняемые природные территории.	повторение	1
	12	Практическое (семинарское) занятие №2 Охраняемые природные территории.	повторение	1
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**			**4**
	13	Использование и охрана атмосферы	выучить конспект чит. 1/с 52-72	1
	14	Рациональное использование и охрана водных ресурсов	выучить конспект чит. 1/с 78-96	1
	15	Использование и охрана земельных ресурсов	выучить конспект чит.1/ с 130-138	1
	16	Рациональное использование и охрана растительности. Использование и охрана животного мира	выучить конспект чит.1/ с 144-189	1
	Практические занятия			**2**
	17	Практическое (семинарское) занятие №3 Загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	повторение	1
	18	Практическое (семинарское) занятие №3 Загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	повторение	1
	Самостоятельная работа			2
	(без номера)	Составить схему классификации загрязнителей окружающей среды.		2

Раздел 2 Правовые и социальные вопросы природопользования				**11**
Тема 2.1 Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**			**4**
	19	Государственная политика и управление в области экологии Российской Федерации	выучить конспект чит.1/ с 204-206	1
	20	Законадательное и нормативно-правовое регулированние природопользования в России	выучить конспект чит.1/ с 206-208	1
	21	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения	выучить конспект чит.1/ с 209-215	1
	22	Роль международных организаций в охране природы	выучить конспект чит.1/ с 215-217	1
	Практические занятия			**2**
	23	Практическое (семинарское) занятие №4 Изучение правовых актов, регулирующие природоохранную деятельность в России	повторение	1
	24	Практическое (семинарское) занятие №4 Изучение правовых актов, регулирующие природоохранную деятельность в России	повторение	1
	Самостоятельная работа			2
	(без номера)	Подготовить сообщения на тему «Международные соглашения по охране окружающей среды их значение для укрепления экологический безопасности»		2
Тема 2.2 Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**			**3**
	25	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	выучить конспект	1
	26	Экологическая оценка деятельности предприятий.	подготовить сообщ	1
	27	Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	выучить конпект	1
	28	Обобщение и систематизация знаний	повторение	1
Промежуточная аттестация - (семестровая оценка)				
Всего часов				**34**

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета «Экологические основы природопользования».

Подготовка внеаудиторной работы должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- шкаф-доска;
- комплект учебно-методической документации;
- стенды

Технические средства обучения:

- ноутбук;
- устройство для воспроизведения звука;
- принтер;
- роутер

Комплект учебно-наглядных пособий:

- стенды;
- учебные таблицы.

4.2. Общие требования к организации образовательной деятельности

Освоение обучающимися учебной дисциплины должно проходить в условиях созданной образовательной среды как в образовательной организации (учреждении), так и в организациях, соответствующих профилю учебной дисциплины.

Преподавание учебной дисциплины должно носить профессиональную и практическую направленность. В процессе практических (семинарских) занятий обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, приобретают необходимые профессиональные умения и навыки.

Изучение таких дисциплин по специальности предшествует освоению профессиональных модулей или изучается параллельно:

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;

Контроль освоения дисциплины осуществляется в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по дисциплине в ходе текущего и промежуточной контролей.

Теоретические занятия должны проводиться в учебном кабинете «Экологические основы природопользования».

Текущий и промежуточный контроль обучения складывается из следующих компонентов:

текущий контроль: опрос обучающихся на занятиях, проведение тестирования, оформление отчетов по практическим работам, решение производственных задач обучающимися в процессе проведения теоретических занятий и т.д.;

промежуточный контроль: контрольная работа.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических кадров, обеспечивающих обучение по программе учебной дисциплины – высшее профессиональное образование, соответствующее профилю учебной дисциплины ОП.15(в) Экологические основы природопользования;

Преподаватели один раз в три года проходят профессиональное обучение по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2023 – 240 с.

2.Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 194 с.

4. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.

5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 100 с.

6. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И.Б. Яцков. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с.

7. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В.П. Дмитренко, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 224 с.

8. Основы экологии и природопользования: учебное пособие для СПО / М.П. Грушко, Э.И. Мелякина, И. В. Волкова, В.Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 268 с.

Дополнительные источники

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.

2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера.

3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.

4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения.

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция).

7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция).

8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: http://www.ecolife.ru/

9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: https://ecoindustry.info/

Основные электронные издания

1. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-8114-7128-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155695 (дата обращения: 24.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:https://book.ru/book/936326 (дата обращения: 24.02.2025). — Текст: электронный.

3. Экологические основы природопользования: учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4270-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138168 (дата обращения: 24.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - **знать** принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	- полнота и структурированность ответов, точность формулировок; - правильность применения профессиональной терминологии; - владение терминологией дисциплины.	Текущий контроль при проведении занятий в форме: фронтального опроса, тестирование, выполнение контрольных заданий. Промежуточная аттестация: в форме семестрового оценивания.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - **уметь** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий.	Текущий контроль при проведении занятий в форме: фронтального опроса, тестирование, выполнение контрольных заданий. Промежуточная аттестация: в форме семестрового оценивания

Приложение 3
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 *Повар, кондитер*

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9.	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	**Мебель**	Основное	по технической документации	
2	Стул ученический	**Мебель**	Основное	по технической документации	
3	Стол преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
4	Стул преподавателя	**Мебель**	Основное	по технической документации	
5	Доска учебная меловая	**Мебель**	Основное	по технической документации	
6	Учебно-методические и образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
7	Электронные образовательные ресурсы	**УМК**	Основное	электронные и печатные пособия	
8	Программное обеспечение	**ТС**	Основное	по технической документации	
9	Мультимедийный проектор с экраном	**ТС**	Основное	по технической документации	

1.2. Оснащение лабораторий/зон по видам работ[1]

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол производственный	Мебель	Основное	Стандартный	
2.	Стол с внутренней металлической полкой	Мебель	Основное	Стандартный	
3.	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	по технической документации	
4.	Плита индукционная	Оборудование	Основное	по технической документации	
5.	Планетарный миксер	Оборудование	Основное	по технической документации	
6.	Шкаф шоковой заморозки гастроемкости в комплекте	Оборудование	Основное	по технической документации	
7.	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	по технической документации	
8.	Соковыжималка	Оборудование	Основное	по технической документации	
9.	Кофемолка	Оборудование	Основное	по технической документации	
10.	Ручной миксер	Оборудование	Основное	по технической документации	

[1] *Перечисляется для каждого специального помещения, указанного в п. 6.1.2 ОПОП-П.*

[2] *Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

[3] *Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.*

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Блендер стационарный	Оборудование	Основное	по технической документации	
12.	Блендер погружной	Оборудование	Основное	по технической документации	
13.	Комбайн кухонный	Оборудование	Основное	по технической документации	
14.	Сэндвичница	Оборудование	Основное	по технической документации	
15.	Тостер	Оборудование	Основное	по технической документации	
16.	Термопот	Оборудование	Основное	по технической документации	
17.	Электрочайник	Оборудование	Основное	по технической документации	
18.	Вафельница	Оборудование	Основное	по технической документации	
19.	Мясорубка электрическая	Оборудование	Основное	по технической документации	
20.	Шкаф пекарский	Оборудование	Основное	по технической документации	
21.	Весы электронные	Оборудование	Основное	по технической документации	
22.	Холодильник	Оборудование	Основное	по технической документации	
23.	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	по технической документации	

№	Наименование[2]	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика[3]	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Кондиционер	Оборудование	Основное	по технической документации	
25.	Фильтр система	Оборудование	Основное	по технической документации	
26.	Шкаф аптечный настенный металлический	Мебель	Основное	по технической документации	
27.	Огнетушитель порошковый ОП-5	Оборудование	Основное	по технической документации	
28.	Облучатель-рециркулятор бактерицидный закрытого типа	Оборудование	Основное	по технической документации	

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол ученический двухместный, нерегулируемый	Мебель	Основное	по технической документации	
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	по технической документации	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	по технической документации	
5.	Доска учебная меловая	Мебель	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6.	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
7.	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
8.	Стол секционный	Оборудование	Основное	по технической документации	
9.	Стол производственный	Оборудование	Основное	по технической документации	
10.	Весы циферблатные	Оборудование	Основное	по технической документации	
11.	Весы порционные	Оборудование	Основное	по технической документации	
12.	Плита электрическая	Оборудование	Основное	по технической документации	
13.	Машина кухонная	Оборудование	Основное	по технической документации	
14.	Холодильник-морозильник	Оборудование	Основное	по технической документации	
15.	Шкаф жарочный	Оборудование	Основное	по технической документации	
16.	Посудомоечная машина	Оборудование	Основное	по технической документации	
17.	Печь индукционная	Оборудование	Основное	по технической документации	
18.	Миксер с чашей	Оборудование	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Блендер погружной	Оборудование	Основное	по технической документации	
20.	Фритюрница	Оборудование	Основное	по технической документации	
21.	Шкаф аптечный настенный металлический	Мебель	Основное	по технической документации	
22.	Огнетушитель порошковый ОП-5	Оборудование	Основное	по технической документации	
23.	Облучатель-рециркулятор бактерицидный закрытого типа	Оборудование	Основное	по технической документации	

Зона под вид работ «Учебная пекарня»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Тестомес спиральный	Оборудование	Основное	не менее 2 скоростей, несъемная	
2	Тестоделитель - округлитель	Оборудование	Основное	дежа не более 20 л,	
3	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	не менее 8 уровней, не менее 400х600 мм, камера-нерж, без противней	
4	Тестораскаточная машина	Оборудование	Основное	напряжение 220 В	
5	Мукопросеиватель	Оборудование	Основное	мощность не более 0,18кВт, 380В	
6	Шкаф жарочный	Оборудование	Основное	не более 840х900х1500 мм,	
7	Ванна моечная	Оборудование	Основное	не более 630*630*860мм, м/о не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Основное	высота излива не более 210 мм подводка в комплекте гибкая	
9	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-	
10	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, Высота от 640 до 670 мм	
11	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	не менее 12 л. Габариты не менее:(Ш×Г×В): 19×25.5×50 см	
12	Передвижной стеллаж	Мебель	Основное	не менее 4 полки, нержавейка	
13	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	
14	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

Зона под вид работ «Горячий цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, Высота от 640 до 670 мм	
4	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	не более 10 уровней	
5	Духовой шкаф	Оборудование	Основное	не более 840x900x1500 мм	
6	Гриль	Оборудование	Основное	не менее 425x400x220мм	
7	Электроплита	Оборудование	Основное	габаритные размеры не более	
8	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	не более 1200мм*600мм*860мм	
9	Мойка кухонная двойная с отверстием под сместитель	Оборудование	Основное	не более 1050*530*870мм	
10	Мойка кухонная тройная с отверстием под сместитель	Оборудование	Основное	не более 1790*630*860мм, м/о	
11	Стеллаж	Мебель	Основное	не более 800*500*1800 мм	
12	Водонагреватель проточный	Оборудование	Основное	не менее 50 л	
13	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
14	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	Противоожеговая	
15	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
16	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	
17	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

18	Электронные образовательные ресурсы	УМК	Основное	электронные и печатные пособия	

Зона под вид работ «Холодный цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	не более 1200мм*600мм*860мм, со столом слева	
2	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
3	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	размер не менее 697*925*1960мм	
4	Стеллаж	Оборудование	Основное	размер не менее 800*500*1800 мм	
5	Стол с охлаждаемый с гранитной поверхностью	Оборудование	Основное	материал столешницы - гранит, габариты не менее(мм):1390х700х850	
6	Полка настенная закрытого типа	Оборудование	Основное	размер не менее 1200*400*600 мм	
7	Аппарат шоковой заморозки	Оборудование	Основное	цикл охлаждения не менее 18 кг за 90 мин, размеры не более 800*860*1670мм	
8	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
9	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	Противоожеговая	
10	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
11	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, высота от 640 до 670 мм	
1	Шкаф для посуды	Мебель	Основное	конструкция дверей распашные, количество полок не менее 4 габариты не менее, мм. (длина х ширина х высота):1200х600х1750.	
2	Водонагреватель	Оборудование	Основное	тип - проточный, объем не менее 50 л, размер не менее: ширина, см 23.5 , длина см 23.5 высота, см 33	
3	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	размер не менее	
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	не более 8 уровней, камера-	
5	Стеллаж	Мебель	Основное	размер не менее 1000мм*600мм*1800мм, не менее 4 полок	
6	Стол холодильный	Оборудование	Основное	по технической документации	
7	Холодильный шкаф	Оборудование	Основное	тип однокамерный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, высота от 640 до 670 мм	
				габаритные размеры не более 697х895х 2028 мм	
4	Морозильный шкаф	Оборудование	Основное	размер не более: 2050*690 Количество полок не менее 4	
5	Тестораскаточная машина	Оборудование	Основное	ширина раскатки не менее 300 мм	
6	Печь микроволновая	Оборудование	Основное	по технической документации	
7	Аэрограф с компрессором	Оборудование	Основное	количество предметов не менее 6	
8	Аппарат шоковой заморозки	Оборудование	Основное	размер не менее 800*860*1670мм	
9	Тумба напольная с раковиной	Оборудование	Основное	ширина не менее 600мм	
10	3D принтер пищевой	Оборудование	Основное	по технической документации	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный	Мебель	Основное	размеры не более 1000мм*600мм*850мм с/б	
2	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
3	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	ширина не более 840 мм, глубина 700 мм, высота от 640 до 670 мм	
11	Лампа для карамели с противнем	Оборудование	Основное	по технической документации	
12	Шкаф распашной	Мебель	Основное	размер не менее 80х170х60 см мм	
13	Стул	Мебель	Основное	габариты не более 830х550х600 мм	
14	Письменный стол	Мебель	Основное	по технической документации	
15	Аппарат для темперирования шоколада	Оборудование	Основное	объем ванны не менее 5 л	
16	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
17	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
18	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
19	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Зона заготовки мясных и рыбных блюд»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф морозильный	Оборудование	Основное	Вес (без упаковки), кг 110	
2	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	тип однокамерный высота не более 2050 мм, глубина не более 690 мм. количество полок не менее 4	
3	Поддон	Оборудование	Основное	размер не менее 200х400 мм	
4	Кухонная мойка	Оборудование	Основное	размер не менее 600х600х850 мм	
5	Ларь морозильный	Оборудование	Основное	объем не менее 150 л	
6	Помост	Оборудование	Основное	размер не менее 100*100см	
7	Сушилка для досок	Оборудование	Основное	количество отделений не менее 5	
8	Колода разрубочная	Оборудование	Основное	размеры не менее: ширина, см 50	
9	Электрическая мясорубка	Оборудование	Основное	производительность не менее 300	
10	Вакуум - упаковочная машина	Оборудование	Основное	тип настольный	
11	Доска разделочная	Оборудование	Основное	размер не менее 400х300х12 мм	
12	Доска для пиццы и стейка	Оборудование	Основное	материал бук	
13	Пресс для стейка	Оборудование	Основное	материал чугун	
14	Производственный стол	Мебель	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
15	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
16	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
17	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
18	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Зона приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Холодильник без морозильной камеры	Оборудование	Основное	тип однокамерный	
2	Мойка	Оборудование	Основное	размер не менее 600х600х850 мм	
3	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	размер не менее 1000*600*850	
4	Вакуум - упаковочная машина	Оборудование	Основное	тип установки настольный	
5	Овощерезательная машина	Оборудование	Основное	производительность не менее 50	
6	Стеллаж	Мебель	Основное	размер не менее 800*500*1800 мм	
	Производственный стол	Мебель	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
7	Картофелеочистительная машина	Оборудование	Основное	производительность не менее 150	
8	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	Основное	в набор входит не менее 20 предметов, точильный камень. материал: нержавеющая сталь. 1-5. Нож овальный 6-8. Нож остроугольный 9. Нож V-образный 10-11. Нож-скоба 12-14. Нож фигурный 15. Нож-выемка «шар» 12 мм 16. Нож-выемка «шар» 20 мм 17-19. Нож гравёрный 20. Мусат для заточки	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
10	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
11	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
12	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Технология кулинарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
2	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	Основное	согласно технической документации	
3	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	подключение к водопроводу	
4	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	не менее 6 уровней, нержавеющая	
5	Жарочный шкаф	Оборудование	Основное	размер не менее 840х900х1500 мм	
6	Протирочная машина	Оборудование	Основное	скорость вращения не менее 500	
7	Плита индукционная	Оборудование	Основное	количество комфорок не менее 4	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Мойка 3-х секционная	Оборудование	Основное	не менее 3 секций, нержавеющая сталь, не менее ШхГхВ: 157х53х87 см	
9	Стол производственный	Оборудование	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
10	Гриль, жарочная поверхность	Оборудование	Основное	тип - гриль, количество зон нагрева не менее 1 шт. размеры не менее: ширина, см 55, глубина см 43, высота, см 23.5	
11	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
12	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
13	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
14	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Печь подовая	Оборудование	Основное	количество камер (подов) не менее 1 габариты не менее: 860х640х230 мм	
2	Пресс для пиццы	Оборудование	Основное	производительность не менее 300 шт/час, диаметр заготовки не менее 350 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Тестоделитель - округлитель полуавтоматический	Оборудование	Основное	производительность не менее 60	
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	Основное	количество уровней не менее 8	
5	Печь конвекционная	Оборудование	Основное	количество уровней не менее 6	
6	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	подключение к водопроводу	
7	Мойка 3-х секционная	Оборудование	Основное	габариты не менее:1850х650х870 мм, размер мойки не менее 580х580х350 мм	
8	Стол производственный	Оборудование	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	
9	3D принтер пищевой	Оборудование	Основное	материал печати: шоколадная глазурь, шоколад	
10	Миксер планетарный	Оборудование	Основное	объем дежи не менее 7 л	
11	Газовая горелка (карамелизатор)	Оборудование	Основное	тип пламени: вихревое	
12	Высокоточный пищевой кулинарный термометр (термощуп)	Мебель	Основное	тип - цифровой	
13	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
14	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
15	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
16	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

Зона под вид работ «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	Основное	парогенератор, не более 6xGN-1/1, вся нержавейка, без г/емкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, вентилятор	
2	Солевой фильтр(смягчитель) для пароконвектомата	Оборудование	Основное	не менее 12 литров	
3	Вакуум - упаковочная машина	Оборудование	Основное	настольная, бескамерная	
4	Нитраттестер	Оборудование	Основное	Диапазон измерения содержания нитраиов	
5	Овощерезка	Оборудование	Основное	Производительность не менее 50	
6	Дегидратор	Оборудование	Основное	Температурный режим от 30 до 70	
7	Хлеборезка	Оборудование	Основное	Установка настольная	
8		Оборудование	Основное	й Объем воды не более 50 лТемпературный режим от 0 до 95	
9	Микроволновая печь	Оборудование	Основное	объем не менее 23 л	
10	Тостер	Оборудование	Основное	загрузка вертикальная	
11	Холодильный шкаф	Оборудование	Основное	тип однокамерный	
12	Стол производственный	Мебель	Основное	размер не менее 1000х700х850 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Стол со встроенной мойкой	Оборудование	Основное	нержавейка	
14	Весы настольные	Оборудование	Основное	Тип - электронные	
15	Плита индукционная	Оборудование	Основное	Количество конфорок 1	
16	Набор для фондю	Оборудование	Основное	объем не менее 1,2л,	
17	Высокоточный пищевой кулинарный термометр (термощуп)	Мебель	Основное	тип - цифровой	
18	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Основное	не менее 700*700 мм	
19	Набор первой медицинской помощи	Оборудование	Основное	противоожеговая	
20	Огнетушитель	Оборудование	Основное	углекислотный	
21	Кулер	Оборудование	Основное	не менее 19 л (хол/гор)	

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Волейбольная сетка	Оборудование	основное	Стандартная	
2	Баскетбольные щиты	Оборудование	основное	Стандартная	
3	Гимнастические маты	Оборудование	основное	Стандартная	
4	Баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи	Оборудование	основное	Стандартная	
5	Столы для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стандартная	
6	Сетка для настольного тенниса	Оборудование	основное	Стандартная	
7	Учебно-методические и образовательные ресурсы	УМК	основное	электронные и печатные пособия	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
8	Электронные образовательные ресурсы	УМК	основное	электронные и печатные пособия	
9	Нормативная документация	УМК	специализированное	Электронные и печатные пособия	
10	Наглядные пособия	УМК	специализированное	Электронные и печатные пособия	

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

Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кресло п/мягкое	Мебель	основное	Стандартное	
2	Стол письменный	Мебель	основное	Стандартный	
3	Полка выставочная	Мебель	основное	Стандартный	
4	Телевизор	ТС	основное	По технической документации	

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	основное	Стандартный	
2	Стол кафедра для выдачи книг (большой)	Мебель	основное	Стандартный	
3	Каталожный шкаф	Мебель	основное	Стандартный	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стеллаж для книг	Мебель	основное	Стандартный	
5	Компьютер	ТС	основное	По технической документации	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра	Мебель	основное	Стандартная	
2	Стол компьютерный	Мебель	основное	Стандартный	
3	Кресло п/мягкое	Мебель	основное	Стандартное	
4	Акустическая система	ТС	основное	По технической документации	
5	Усилитель	ТС	основное	По технической документации	
6	Компьютер	ТС	основное	По технической документации	
7	Микрофон	ТС	основное	По технической документации	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения[4].

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Yandex DataLens.	5	ДОП.06 Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности ДОП.07 Основы цифровой грамотности ДОП.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности
2	Zero Block.	25	
3	Visual Basic.	25	
4	Microsoft Visual C++, Code:Blocks с Mingw, Dev C++	25	
5	Turbo Pascal, Free Pascal, ABC Pascal, DevPascal/	25	
6	Dreamweaver и Sublime Text.	25	
7	Movavi.	25	
8	АудиоМастер.	25	
9	ПО Gimp, Inkscape	25	
10	Notepad++.	25	
11	Sublime, Atom, Vs Code.	25	

[4] *Указывается при необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО*

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по профессии:
43.01.09 Повар, кондитер

2026

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения .....

Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....

Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации .....

Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации .....

Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся.....

Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации .....

1. Основные положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС, ФГОС СПО)

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования разработана согласно Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет: на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев.

Квалификация: повар↔кондитер.

Программа ГИА разработана в соответствии с:

- Федеральным Законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014) "Об образовании в Российской Федерации";
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14июня 2013 г. №464 и внесенными изменениями от 28.08.2020 №441;
- ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом
- Министерства образования и науки РФ №1569 от 09.12.2016 г.;
- Распоряжением Минпросвещения России от 01.04.2019 N Р-42 (ред. от 01.04.2020) "Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена";
- Положением ГБОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» «О проведение государственной итоговой аттестации».

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и работодателей.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и является обязательной процедурой для обучающихся очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в колледже.

Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выявляет овладение выпускниками общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями, которые определены в ФГОС как результаты освоения образовательной программы:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных настоящим ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций квалифицированного рабочего, служащего:

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.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

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 синструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые создаются образовательной организацией по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой образовательной организацией.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников колледжа и лиц, приглашенных из сторонних организаций: педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую или первую

квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом колледжа.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается непозднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по31 декабря) органом местного самоуправления муниципального района и городского округа, органом исполнительной власти субъекта Российской Федерации, федеральным органом исполнительной власти, в ведении которого соответственно находится образовательная организация, по представлению образовательной организации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее – экспертная группа).

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.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

а. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже выполняется в виде демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Объём времени на подготовку и проведение защиты ДЭ согласно ФГОС СПО по профессии – 2 недели, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен направлен на определение степени сформированности профессиональных умений и навыков выпускников путём независимой экспертной оценки выполнения ими практических заданий в условиях моделирования реальных производственных процессов.

Для участия в демонстрационном экзамене:

- не менее чем за 2 месяца до даты проведения ДЭ направляется заявка для регистрации участников по компетенциям. Факт направления и регистрации заявки подтверждает участие в ДЭ и ознакомление заявителя с Положением о ДЭ, что является согласием на обработку, в том числе с применением автоматизированных средств обработки, персональных данных участников;

- за неделю до начала участники проходят окончательную регистрацию в электронной системе интернет мониторинга eSim.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, указанного выпускником в заявлении.

Демонстрационный экзамен проводится на площадке, аккредитованной в качестве центра проведения демонстрационного экзамена. Площадка оснащена в соответствии с установленными требованиями по компетенции «Поварское дело».

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начало проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, непозднее, чем за двадцать дней до даты проведения демонстрационного экзамен.

Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен (далее - участники) и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее, чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Не позднее, чем за один день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена (далее – подготовительный день)

В подготовительный день в центре проведения экзамена в обязательном порядке присутствуют члены экспертной группы, участники, а также иные лица, участвующие в организации и проведении демонстрационного экзамена, по решению главного эксперта.

В подготовительный день главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между участниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между участниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах. Участники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта

также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена, факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) главный эксперт;

б) члены экспертной группы;

в) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

г) технический эксперт;

д) участники;

е) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь участнику демонстрационного экзамена из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее – тьютор (ассистент).

Допуск участников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В случае отсутствия у участника документа, удостоверяющего личность, его личность может подтвердить представитель образовательной организации, о чем главным экспертом совместно с представителем образовательной организации составляется специальный акт.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения установленного порядка проведения ГИА.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена согласно распределению обязанностей. Количество экспертов, входящих в состав экспертной группы, определяется Колледжем на основе условий, указанных в комплекте оценочной документации для демонстрационного экзамена. Состав экспертной группы утверждается директором Колледжа.

Главный эксперт вправе:

- давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена и участниками;
- удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований порядка проведения ГИА, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до полного окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований порядка проведения ГИА.

Технический эксперт имеет право:

- наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;
- давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, участникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

- сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, участниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а равно невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;
- останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, участников действия участников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Тьютор (ассистент) обязан:

- не мешать и не взаимодействовать с участниками, кроме лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью;
- не передавать участникам средства связи, передачи и хранения информации, иные предметы и материалы, за исключением форм помощи и содействия
- участникам из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидностью целях устранения функциональных препятствий при выполнениими заданий демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Участники имеют право:

- пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;
- получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;
- получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Участники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими участниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Допуск участников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакамливает участников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена участники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все участники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места, в соответствии со своими

обязанностями, требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена участники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в спокойной и доброжелательной обстановке с неукоснительным соблюдением участниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства участников.

Явка участника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена участника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется отдельный акт.

Результаты ГИА участника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой участник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает участникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60, 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий, участники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ участниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Участник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения участниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

Оценочные материалы
Демонстрационного экзамена

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	**43.01.09 Повар, кондитер**
Наименование квалификации (наименование направленности)	Повар-кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Виды аттестации:	Государственная итоговая аттестация
	Промежуточная аттестация
Уровни демонстрационного экзамена:	Базовый
	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	КОД 43.01.09 -1-2025

5.1. Структура КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. примерный план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

Оцениваемые виды деятельности	**Профессиональные компетенции**
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов 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, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК. Осуществлять приготовление, не продолжительное 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 бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК. 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 подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих

	напитков разнообразного ассортимента;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ПК. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; ПК. Проектирование и разработка средств для организации продвижения товаров и услуг с использованием цифровых технологий

Требования к оцениванию. Распределение значений максимальных баллов зависит от вида аттестации, уровня ДЭ, составляющей части ДЭ.

Таблица 1

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице 2.

Таблица 2

№ п/п	Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	Критерий оценивания3	Баллы
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
	Итого:		**26,00**

а. Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице 3.

Таблица № 3

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ПА	-
ГИА	Базовый уровень
	Профильный уровень

КОД в части ПА, ГИА (ДЭ БУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

Общие организационные требования:

1. ДЭ направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее, чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее, чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки.Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

b. Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 4)

Таблица № 4

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**Продолжительность ДЭ**
ПА	-	Инвариантная часть	1ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ БУ в рамках ГИА представлена в таблице 5.

Таблица 5.

№ п/п	**Модуль задания (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)**	**Критерий оценивания4**	**Баллы**
1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	14,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов разнообразного ассортимента	4,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	2,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	6,00
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00

		Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	14,00
ИТОГО			50,00

Критерии оценивания вариативной части КОД разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с учетом квалификационных требований, заявленных организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.

6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации

По результатам ГИА выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА
и (или) несогласие результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа.

Апелляция о нарушении порядка проведения ГИА подается непосредственно в день проведения ГИА.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается колледжем одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя, не менее пяти членов из числа педагогических работников колледжа, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК и секретаря. Председателем апелляционной комиссии является директор колледжа, либо лицо, исполняющее в установленном порядке обязанности директора колледжа.

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 ГЭК.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения ГИА выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат ГИА;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения ГИА выпускника подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные колледжем.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите ВКР, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию ВКР, протокол заседания ГЭК и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК, не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции, направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при

их наличии) и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена.

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании в апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве колледжа.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар-кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2026

Рабочая программа воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе:

–Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;

–Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного в Минюсте РФ 07 июня 2012 г.

с использованием:

Методических рекомендаций по разработке и реализации рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы в профессиональных образовательных организациях, разработанными Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Институт детства, семьи и воспитания Российской академии образования».

Организация-разработчик: ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка
РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ
1.1. Цели и задачи воспитания обучающихся
1.2. Направление воспитания
1.3. Целевые ориентиры воспитания
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ
3.1. Кадровое обеспечение
3.2 Нормативно-методическое обеспечение
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся
3.5. Анализ воспитательного процесса
Приложение 1. Примерный календарный план воспитательной работы

Пояснительная записка

Данная программа воспитания направлена на решение проблем гармоничного вхождения обучающихся в социальный мир и налаживание ответственных взаимоотношений с окружающими их людьми. Воспитательная программа показывает, каким образом педагоги могут реализовать воспитательный потенциал их совместной с участниками образовательной деятельности.

Программа воспитания для обучающихся ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» направлена на формирования гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества.

Программа воспитания является обязательной частью образовательной программы ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» и предназначена для планирования организации системной воспитательной работы.

Актуальность разработки и определение направлений воспитательной работы колледжа определяются значимостью выполнения требований Федеральных государственных образовательных стандартов в части формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся, как результата и основания воспитательной деятельности колледжа. Реализация программы воспитательной работы определяется необходимостью создания оптимальных условий для успешного развития каждого обучающегося, удовлетворения их потребностей с учётом особенностей личности, обеспечение формирования личностно и социально значимых качеств обучающихся, их социализации.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Программа разработана с учётом следующих нормативных правовых документов: – Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); – Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; – Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; – Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021–2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р); – Стратегия национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400); – Основы государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809); – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Министерства просвещения России от 24.08.2022 № 762; – Федеральный закон РФ от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации»; – Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 24.04.2020) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; – Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; – Федеральный закон от 29.12.2010 № 436-ФЗ «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (ред. от 01.07.2020); – Распоряжение Правительств РФ от 29.11.2014 № 2403-р «Об утверждении Основ государственной молодежной политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

	– Постановление Правительства РФ от 26.12.2017 № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»; – Национальный проект «Демография» (утв. президиумом совета при Президенте РФ по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24.12.2018 № 16) (ФП «Укрепление общественного здоровья», «ФП Спорт-норма жизни» и др.); – Локальные нормативные документы ГБПОО ЛНР «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства».
Цель Программы	Целью Программы воспитания является развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, приобретении опыта поведения и при мнения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике, отдельными отраслевыми требованиями
Задачи Программы	1. Усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний); 2. Формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту; 3. Приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности; 4. Подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства; 5. Подготовка к созданию семьи и рождению детей.
Сроки реализации программы	На базе основного общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместители директора, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, заведующие отделением, социальный педагог, психолог, председатели цикловых комиссии, классные руководители, кураторы групп, преподаватели, члены совета обучающихся, представители родительского комитета.

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности 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 Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 24.09.2022 г. № 371-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».

В результатах процесса воспитания обучающихся заинтересованы все участники образовательных отношений – обучающийся, семья, общество, экономика (предприятия-работодатели), государство, социальные институты.

Программа предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности с целью достижения обучающимися личностных результатов образования, определенных ФГОС.

Реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебная и производственная практики) деятельности, осуществляемой совместно с семьей и другими участниками образовательных отношений, социальными институтами воспитания, и направлена на достижение формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, старшему поколению, человеку труда, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи

Программа включает три раздела: целевой, содержательный, организационный. Структурным элементом программы является примерный календарный план воспитательной работы (приложение № 1).

Содержание рабочей программы включает инвариантный компонент, представленный в Программе, и вариативный компонент, определяемый разработчиками самостоятельно.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Содержание воспитания обучающихся в образовательной организации системы среднего профессионального образования определяется содержанием российских базовых (гражданских, национальных) норм и ценностей, которые закреплены в Конституции Российской Федерации. Эти ценности и нормы определяют инвариантное содержание воспитания обучающихся. Вариативный компонент содержания воспитания обучающихся включает духовно-нравственные ценности культуры, традиционных религий народов России.

Воспитательная деятельность в ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ», является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений являются директор, заместители директора, преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог, социальный педагог, мастера производственного обучения, преподаватель ОБЖ, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, члены студенческого совета, представители родительского совета, представители организаций-работодателей. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся

Воспитательная программа ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» направлена на формирование и развитие интеллектуальной, культурной, творческой, нравственной личности обучающегося, будущего специалиста, сочетающего в себе профессиональные знания и умения, высокие моральные и патриотические качества, обладающего правовой и коммуникативной культурой, активной гражданской позицией. Целью воспитания обучающихся в колледже является:

– развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства;

–формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачами воспитания обучающихся в колледже являются:

–усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);

–формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;

–приобретение социокультурного опыта поведения общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;

–подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;

– подготовка к созданию семьи и рождению детей.

Воспитательная деятельность в колледже планируется и осуществляется на основе культурно-исторического, системно-деятельностного, личностно-ориентированного подходов и с учётом принципов воспитания: гуманистической направленности воспитания, совместной деятельности молодежи и взрослых, следования нравственному примеру,

безопасной жизнедеятельности.

1.2. Направления воспитания (инвариантный компонент)

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учетом направлений воспитания:

– гражданское воспитание – формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

– патриотическое воспитание – формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

– духовно-нравственное воспитание – формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

– эстетическое воспитание – формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

– физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия – формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

– профессионально-трудовое воспитание – формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

– экологическое воспитание – формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

– ценности научного познания – воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Формирование у обучающихся системы нравственных ценностей отражено в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности. Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

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

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, к памяти защитников и подвигам Героев Российской Федерации, закону и правопорядку, старшему поколению, человеку труда, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником Российской Федерации	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 Российской Федерации. 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 личностно 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 Российской Федерации	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/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 субъектами образовательного процесса Государственной бюджетной образовательной организации Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства»	
Принимающий Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» в части исполнения корпоративной культуры: внешнего вида, делового дресс-кода, выполнения санитарно-гигиенических норм поведения	ЛР І3
Исполняющий нормы культурного поведения в учебных зданиях ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ»: в столовой, учебных аудиториях и мастерских, библиотеке, в коридорах и рекреациях.	ЛР14
Активно участвующий в общественно-полезной трудовой деятельности по поддержанию и улучшению условий образовательной деятельности: субботники, дежурство по колледжу по закрепленной за группой аудиторией, поддержание в чистоте закрепленного за колледжем участка.	ЛР15

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания разработаны с учетом этнокультурных и региональных особенностей, состава и направленности реализуемых образовательных программ СПС), условий образовательной деятельности с учетом организационно-правовой формы, учредителя, режима работы. Вариативные целевые ориентиры не противоречат инвариантным целевым ориентирам.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Уклад профессиональной образовательной организации

Учебное заведение основано в 1929 году, как школа фабрично-заводского ученичества.

В марте 1944 года на базе школы была организована школа торгово-кулинарного ученичества на основании Постановления Совета Народных Комиссаров и Приказа Народного Комиссариата УССР от 24 марта 1944 года № 211. С марта 1944 года по февраль 1946 года школа находилась в непосредственном подчинении Ворошиловградского областного отдела торговли и входила в систему образования УССР.

В 1956-1958 годах – это школа торгово-кулинарного ученичества областного управления торговли г. Ворошиловграда.

В 1962 году – Луганская школа торгово-кулинарного ученичества была передана Луганскому техникуму советской торговли.

В 1966 году – школа торгово-кулинарного ученичества реорганизована в профессиональное торгово-кулинарное училище Управления торговли Ворошиловградского облисполкома (приказ № 256 от 17.07.66).

В 1981 году – Луганское профессиональное торгово-кулинарное училище переименовано в Луганское профессионально-техническое училище Управления торговли исполкома Луганского областного Совета народных депутатов (приказ Министерства торговли СССР № 236 от 02.07.81).1985 г. – Луганское профессионально-техническое училище Управления торговли исполкома Луганского областного Совета народных депутатов переименовано в среднее профессионально-техническое училище № 47 г. Луганска (приказ Облпрофтехобразования № 187 от 12.07.1985).

В 1991 году приказом Министерства народного образования УССР от 04.04.1991 года № 82 реорганизовано в Луганское высшее профессиональное училище № 47. На основании Распоряжения Совета Министров Луганской Народной Республики «О создании Государственных учреждений Луганской Народной Республики» от 14.04.2015 № 02-05/72/15 на базе Луганского высшего профессионального училища № 47 (ДОН ЛОГА) было создано Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Луганской Народной Республики «Луганский колледж технологий торговых процессов и кулинарного мастерства», в 2025 году - ГОСУДАРСТВЕННАЯ БЮДЖЕТНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ «ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

Гордостью ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» являются его выпускники. За 90 лет существования учебного заведения подготовлено более 60 000 специалистов различного профиля. Многие выпускники Колледжа стали талантливыми организаторами и передовиками производства, государственными служащими, научными работниками.

В колледже расположен актовый зал на 150 мест, спортивный зал. Библиотека колледжа располагает всеми необходимыми ресурсами для обеспечения учебного процесса в соответствии с образовательными программами, реализуемыми в колледже, имеет читальный зал.

В колледже работает высококвалифицированный коллектив, который стремится к качественной подготовке обучающихся колледжа, успешной социализации молодежи и взрослого населения, удовлетворявшего потребности экономики Луганской Народной Республики в кадрах высокой квалификации.

Миссия воспитательного отдела колледжа нацелена на подготовку специалистов нового типа, достойных граждан Российской Федерации, ориентированных на высокие нравственные ценности, свободно владеющих своей профессией, готовых к эффективной профессиональной деятельности на уровне современных стандартов и передовых технологий, способных жить и трудиться в стремительно меняющихся социально-

экономических условиях.

В колледже сформирован студенческий актив, совет самоуправления. Один раз в месяц проводятся заседания студенческого совета, направленные на обсуждение предстоящих мероприятий, выявление возникших проблем у обучающихся, формирование сплоченности студенческого коллектива, развитие у них ответственности.

Открытость жизни колледжа обеспечивается освещением всех важнейших событий в интернет-пространстве: на сайте колледжа https://лкттпкм.рф/ и в сообществе образовательной организации в социальной сети ВКонтакте https://vk.com/lkttpkm.

Воспитательный процесс в ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» базируется на социокультурных и духовно-нравственных ценностях, принятых в обществе, при этом наиболее значимыми для среднего профессионального образования являются:

- ценность самоопределения и самореализации;
- ценность профессионализма;
- осмысленный, производительный и качественный профессиональный труд;
- ценность социального доверия и партнерства.

Процесс воспитания в ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» основывается на следующих принципах:

– принцип общественной направленности – соответствие характера и содержания воспитания социокультурным потребностям, интересам страны и народа;

– принцип субъективности – развитие способности обучающихся, выпускника осознавать себя во взаимоотношениях с людьми и миром, оценивать свои действия и предвидеть их последствия, отстаивать свою нравственную, гражданскую позицию, противостоять внешнему негативному влиянию;

– соблюдение законности и прав обучающегося и его семьи (законных представителей), соблюдения конфиденциальности информации о обучающихся и семье, приоритета безопасности обучающихся при нахождении в колледже;

– создание в колледже психологически комфортной практикоориентированной образовательной среды, направленной на формирование умения учиться самостоятельно в течение всей жизни;.

– личностно-ориентированный и деятельностный подходы в воспитании, организация воспитательного процесса через социально - значимую и значимую для личности обучающегося и педагогов совместную деятельность, опору на положительное в человеке, создание условий для получения необходимого выпускнику опыта, приоритет активных и интерактивных методов воспитания, проектной деятельности и т.д.;

– принцип социального и сетевого партнерства – непосредственное участие в воспитательном процессе представителей работодателей носителей профессиональной корпоративной культуры; использование при организации воспитательного процесса ресурсного потенциала организаций дополнительного образования детей и взрослых, общественных объединений и организаций и т.д.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Ценностными основами учебно-воспитательной работы служат уважение к личности обучающегося, сохранение его психического и нравственного благополучия, ценностных ориентаций, личностное развитие и профессиональное становление.

Виды, формы и содержание воспитательной деятельности организуются по следующим модулям:

ИНВАРИАНТНЫЕ

Модуль Образовательная деятельность;

Модуль Кураторство;

Модуль Наставничество;

Модуль Основные воспитательные мероприятия;

Модуль Организация предметно-пространственной среды;
Модуль Взаимодействие с родителями (законными представителями);
Модуль Самоуправление;
Модуль Профилактика и безопасность;
Модуль Социальное партнерство и участие работодателей;
Модуль Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство;
ВАРИАТИВНЫЕ
Модуль Молодежные общественные объединения, клубы;
Модуль Экологическое воспитание;
Модуль Гражданско-правовое и патриотическое воспитание;
Модуль Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание;
Модуль Антикоррупционное воспитание.

Основные модули

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

–использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

–привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

–использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

–инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

–организация и проведение экскурсий в музеи, картинную галерею, на предприятия социальных партнеров, по историческим достопримечательностям г. Луганска и области и др.).

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией:

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности колледжа предусматривает:

– максимальное использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям;

– подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т.п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

– включение преподавателями в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей тематики в соответствии с календарным планом воспитательной работы;

– выбор методов, методик, технологий, оказывающих воспитательное воздействие

на личность в соответствии с воспитательным идеалом, целью и задачами воспитания, целевыми ориентирами результатов воспитания;

– реализацию приоритета воспитания в учебной деятельности; привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на занятиях предметов, явлений и событий, инициирование обсуждений, высказываний своего мнения, выработки своего личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям, лицам; применение активных и интерактивных форм учебной работы: просмотр и обсуждение видеофильмов, дискуссия, анализ художественного текста, игра, работа в группах, решение проблемных задач, творческое задание, круглый стол, мозговой штурм, моделирование производственных процессов и ситуаций, расчет производственных задач с обсуждением в группах и др.;

– побуждение обучающихся соблюдать на занятии нормы поведения, правила общения со сверстниками и преподавателями, соответствующие укладу техникума, установление и поддержка доброжелательной атмосферы; инициирование и поддержку исследовательской деятельности обучающихся, планирование и выполнение индивидуальных и групповых проектов воспитательной направленности.

В процессе освоения общеобразовательных дисциплин происходит достижение обучающимися следующих результатов:

– осознание российской гражданской идентичности;

– сформированность ценностей самостоятельности и инициативы;

– готовность обучающихся к саморазвитию, самостоятельности и личностному самоопределению;

– наличие мотивации к целенаправленной социально значимой деятельности;

– сформированность внутренней позиции личности как особого ценностного отношения к себе, окружающим людям и жизни в целом.

Результаты освоения основной образовательной программы достигаются в единстве учебной и воспитательной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность, в соответствии с традиционными российскими социокультурными, историческими и духовно-нравственными ценностями, принятыми в обществе правилами и нормами поведения, и способствуют процессам самопознания, самовоспитания и саморазвития, развития внутренней позиции личности, патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества и старшему поколению, закону и правопорядку, труду, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает (выбираются и конкретизируются позиции, имеющиеся или запланированные):

– организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

– сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

– организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

– работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

– планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися.

Традиционные мероприятия в ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» с обучающимися, организованные куратором группы, классным руководителем, социальным педагогом, педагогом-психологом:

– Контроль успеваемости, посещаемости студентов.;

– Беседы с нарушителями учебной дисциплины;

– Организация работы по выявлению студентов, не посещающих занятия по неуважительным причинам;

– Обучающие и просветительские беседы по проблемам алкоголизма, наркомании, табакокурения и иных видов зависимостей, распространения среди студентов информационных материалов, пропагандирующих здоровый образ жизни;

– Проведение инструктажей по технике безопасности. Профилактическая работа с обучающимися;

– Ознакомление обучающихся и родителей с анализом детского дорожно-транспортного травматизма в Луганской Народной Республике и предоставление информации по безопасности дорожного движения;

– Участие в мероприятиях всероссийского социально-психологического тестирования;

– Организация мероприятий в группе по формированию антикоррупционного мировоззрения обучающихся (классные часы «Коррупция - должностное преступление», «Коррупция - угроза обществу»);

– Организация мероприятий в учебной группе, приуроченных к знаменательным и памятным календарным датам;

– Организация посещения и возложения цветов к памятникам и мемориалам воинам –освободителям, участникам Великой Отечественной войны в рамках дней воинской славы России.

– Внеурочные занятия (классные часы) «Разговоры о важном».

– Организация взаимодействия обучающихся с преподавателями, педагогом-психологом, социальным педагогом, педагогом дополнительного образования, советником директора по воспитанию.

Куратор группы и классный руководитель:

– проводит работу по сохранению контингента, по повышению качества знаний, успеваемости в группе;

– знакомит обучающихся группы с Уставом, правилами внутреннего распорядка в колледже, Положением о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов колледжа, контролирует их соблюдение обучающимися группы;

– проводит индивидуальные и групповые беседы с обучающимися группы, оказывает педагогическую поддержку, даёт рекомендации по учёбе, этике взаимоотношений, совместно с педагогом-психологом помогает студентам адаптироваться в коллективе;

– использует различные формы и методы воспитательного воздействия: беседы, диспуты, встречи с выпускниками, работодателями, деятелями науки и искусства, экскурсии, спортивные мероприятия, посещение театров, музеев, концертов, кинофильмов;

– создает условия для формирования и расширения активности студенческого коллектива, развитию потребности к учебе, трудовой и общественной деятельности и в дальнейшем развивает инициативу, самостоятельность, организованность студентов;

– вовлекает обучающихся группы в различные формы студенческого самоуправления в учебном процессе, общественной жизни колледжа.

– несет ответственность за жизнь, здоровье и безопасность обучающихся во время проведения внеурочных мероприятий, осуществляет проведение инструктажей по

безопасности жизнедеятельности руководитель группы и ответственный за мероприятие;

– осуществляет взаимодействие с родителями (законными представителями и лицами, их заменяющими). Своевременно информирует родителей об успеваемости обучающихся и посещаемости ими учебных занятий и практики посредством телефонных звонков, социальных сетей, личных встреч; проводит родительские собрания;

– совместно с социальным педагогом проводит систематическую работу по профилактике правонарушений, организует индивидуальную работу с обучающимися и семьями, находящимися в социально-опасном положении, принимает участие в работе Совета профилактики колледжа;

– содействует профессиональному самоопределению выпускников, готовности обучающихся осознанно овладевать профессиональными навыками. По запросам администрации колледжа предоставляет сведения о трудоустройстве выпускников группы.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает разработку программы наставничества:

– содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

– оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

– определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

– привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций партнеров);

Дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией:

– Реализация Программы наставничества ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ»;

– Сотрудничество с социальными партнерами по организации профессионального наставничества обучающихся;

– Организация наставничества с обучающимися «группы риска», сопровождения детей – сирот, инвалидов и лиц с ОВЗ.

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

– проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

– проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

– разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

– организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и

верности и т. д.);

– дополнительное содержание, определяемое образовательной организацией.

Основные воспитательные мероприятия образовательной организации:

–Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах, творческих конкурсах, фестивалях и спортивных соревнованиях;

–Участие в акциях, фестивалях, конференциях, мероприятиях, конкурсах духовно-нравственной, эстетической, правовой, гражданско-патриотической направленности различного уровня организации;

–Трудоустройство выпускников;

–Проведение тематических мероприятий на основе календарного плана знаменательных дат по основным направлениям воспитательной деятельности образовательной организации;

–Проведение еженедельных информационно - просветительских занятий патриотической, нравственной и экологической направленности «Разговоры о важном». Проект, разработанный на Федеральном уровне;

–Реализация Стандарта Церемонии поднятия (спуска) Государственного флага Российской Федерации;

–Реализация программ кружковой работы по всем направлениям воспитательной деятельности образовательной организации;

–Посещение музеев, театров, выставок, исторических достопримечательностей, памятников культуры;

–Обеспечение участия студентов в работе общественных, волонтерских, добровольческих организаций, молодежных объединений, «Движения первых»;

–Организация работы Совета обучающихся колледжа;

–Организация работы социально – психологической службы колледжа;

–Организация работы Совета профилактики колледжа;

–Реализация индивидуальных программ социально-педагогического сопровождения обучающихся «группы риска»;

–Индивидуальная работа со студентами: контроль посещаемости, успеваемости, профилактические беседы;

–Взаимодействие образовательной организации с различными структурными подразделениями государственной власти по вопросам сопровождения обучающихся «группы риска»;

–Организация родительских всеобучей, привлечение родителей к сотрудничеству с образовательной организацией, информирование о результатах посещаемости, успеваемости, поведения обучающихся;

–Организация спортивных соревнований в образовательной организации, участие в спортивных соревнованиях и конкурсах различного уровня;

–Организация физической подготовки допризывников;

–Сотрудничество с военным комиссариатом по организации работы с допризывной молодежью;

–Реализация учебных дисциплин «Основы безопасности Родины», Безопасность жинедеятельности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды в колледже предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

– организация в доступных для обучающихся и посетителей местах исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

– размещение карты России, региона, с изображениями значимых культурных объектов местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

– исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

– оформление и обновление информационного стенда в помещении общего пользования (холл второго этажа), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

– популяризацию символики Колледжа (эмблема), используемой как повседневно, так и в торжественные моменты;

– размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы, размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

– размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;

– создание и обновление в библиотеке книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

– Профилактика правонарушений;

– Профилактика коррупции;

– Информационный стенд по воспитательной работе колледжа;

– Информационный стенд по организации студенческой жизни в колледже.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Цель модуля: реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

–организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;

–проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

–проведение тематических собраний (в том числе по инициативе родителей), на которых родители могут получать советы по вопросам воспитания, консультации психологов, врачей, социальных партнеров, обмениваться опытом;

–группы с участием преподавателей, в которых обсуждаются интересующие родителей вопросы, согласуется совместная деятельность;

–привлечение родителей (законных представителей) к подготовке и проведению групповых мероприятий;

–целевое взаимодействие с законными представителями обучающихся из категории детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, приемных детей.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (Совет обучающихся).

Совет обучающихся в ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ» является коллегиальным

органом управления, действует на основе Положения о Совете обучающихся.

Основной целью деятельности Совета обучающихся является формирование гражданской культуры, активной гражданской позиции обучающихся, содействие развитию их самостоятельности, способности к самоорганизации и саморазвитию, формирование у обучающихся умений и навыков самоуправления, подготовка их к компетентному и ответственному участию в жизни общества.

Основными задачами Студенческого совета являются:

- привлечение обучающихся к решению вопросов, связанных с подготовкой высококвалифицированных специалистов;
- разработка предложений по повышению качества образовательного процесса с учетом научных и профессиональных интересов обучающихся;
- защита и представление прав и интересов обучающихся;
- содействие в решении образовательных, социально-бытовых вопросов;
- сохранение и развитие демократических традиций, обучающихся;
- содействие органам управления колледжа в решении образовательных и научных задач, в организации досуга и быта обучающихся, в пропаганде здорового образа жизни;
- проведение работы, направленной на повышение дисциплины, сознательности обучающихся и их требовательности к уровню своих знаний;
- воспитание бережного отношения к имуществу, духу и традициям колледжа;
- информирование обучающихся о деятельности колледжа;
- содействие реализации общественно значимых молодежных инициатив;
- содействие педагогическим работникам колледжа в проведении работы с обучающимися по выполнению требований устава ГБПОУ СПО ЛНР «ЛКТТПКМ», правил внутреннего распорядка образовательного учреждения и иных локальных нормативных актов по вопросам соблюдения учебной дисциплины.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Цель модуля: реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды для обучающихся.

Одно из важнейших направлений воспитательной работы колледжа – профилактика правонарушений, девиантного поведения, бродяжничества, безнадзорности в подростковом возрасте. Образовательная организация уделяет большое внимание работе не только с одаренными детьми, но и подростками «группы риска»).

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасности и комфортной среды предусматривает:

– организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в колледже эффективной профилактической среды обеспечения безопасности жизнедеятельности как условия успешной воспитательной деятельности;

– выделение и психолого-педагогическое сопровождение групп риска обучающихся по разным направлениям (агрессивное поведение, зависимости и другое). Одним из основных мероприятий в диагностировании поведенческих рисков является проведение социально-психологического тестирования;

– проведение коррекционно-воспитательной работы с обучающимися групп риска силами педагогического коллектива и с привлечением сторонних специалистов (психологов, работников, социальных служб, правоохранительных органов, опеки и других);

– вовлечение обучающихся в воспитательную деятельность, проекты, программы профилактической направленности социальных и природных рисков в колледже и в социокультурном окружении с педагогами, родителями, социальными партнерами

(антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодежные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и другие);

– организацию превентивной работы с обучающимися со сценариями социально одобряемого поведения, по развитию навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативным воздействиям, групповому давлению;

– организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

– подготовка к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;

– иммунитет к идеологии терроризма и экстремизма;

– отсутствие конфликтов среди обучающихся, основанных на национальной, религиозной почве;

– сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся для составления социального паспорта колледжа.

ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» по вопросам воспитания взаимодействует с:

- Администрация городского округа Город Луганск Луганской Народной Республики;

- Управление по вопросам труда и социальной защиты населения Администрации города Луганска Луганской Народной Республики;

- Министерство образования и науки Луганской Народной Республики;

- муниципальные органы внутренних дел;

- Республиканская комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав;

- Министерство внутренних дел по Луганской Народной Республики;

- Территориальная психолого-медико-педагогическая комиссия г. Луганска (ГБОУ ДО ЛНР «ЦППМСП «Развитие» г. Луганска);

- общественные объединения, организации;

- средства массовой информации.

Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала социального партнерства колледжа, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

– участие представителей организаций-партнеров, предприятий (организаций) и работодателей в мероприятиях (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные и региональные праздники, торжественные мероприятия и т.п.);

– участие представителей организаций-партнеров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

– проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, родительских, педагогических, совместных), встреч, круглых столов с приглашением представителей организаций-партнеров, где обсуждаются актуальные вопросы;

– участие в региональных проектах, связанных с профориентационной деятельностью.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в колледже предусматривает:

–участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства, работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского) и др.;

–циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному

планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

–экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;

–организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;

–использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;

–консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;

–проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

– диагностическое обследование уровня профессиональной идентичности и мотивации к освоению выбранной профессии/специальности обучающихся колледжа. С помощью данной диагностики выявляется уровень осознанности выбора будущей профессиональной сферы деятельности, мотивации к обучению по выбранному профессиональному профилю;

– диагностическое исследование удовлетворенности качеством образовательных услуг колледжа;

– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечеству;

– формирование ценностного отношения обучающихся к обществу, семье, творчеству, профессиональной деятельности;

– активное участие обучающегося в целеполагании, планировании и организации своей деятельности, в осмыслении и оформлении результатов, в результате проделанной работы и определении проекций дальнейшего прогнозирования;

– индивидуальное консультирование педагогом-психологом обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам склонностей, индивидуальных особенностей обучающихся, которые могут иметь значение для выбора ими будущей профессии/специальности;

– участие обучающихся колледжа в мероприятиях профориентационной направленности для учащихся школ Луганской Народной Республики;

– презентация профессий/специальностей и профессиональные пробы, мастер-класс, экскурсия по колледжу.

Дополнительные модули

Модуль «Молодежные общественные объединения, клубы»

Цель модуля – реализация воспитательного потенциала работы по молодежным общественным объединениям, клубам в колледже предусматривает:

– развитие волонтёрского движения, спортивного студенческого клуба, «Движение первых»;

– содействие развитию прямых контактов и связей между молодёжными организациями, клубными формированиями;

– осуществление информационного обмена в интересах развития сотрудничества

молодежных организаций, клубных формирований;

– разработку планов и программ сотрудничества молодежных организаций, клубных формирований в области культурного обмена, спорта;

– привлечение студентов, рабочей молодежи к разностороннему сотрудничеству на основе общего коллективного творчества;

– привлечение внимания студентов к воспитанию культуры поведения, расширению общекультурных знаний, формированию творческой личности, способной к яркому самовыражению, пропаганде здорового образа жизни, нравственно — эстетическому воспитанию, духовному воспитанию;

– обеспечение информированности о ситуации в молодежной среде, интересах, проблемах через общение, тесное сотрудничество с прессой, ведение своей информационно-издательской деятельности;

– взаимодействие с органами государственной власти города, органами местного самоуправления, предприятиями и учреждениями по вопросам защиты прав и законных интересов молодежи;

– формирование лидерских качеств, организациях способностей обучающихся через организацию молодежных объединений и клубов и проведение разноплановых просветительских, спортивных, досуговых мероприятий;

– участие в реализации просветительских программ, поисковых, военноисторических, спортивных клубах, молодежных объединениях, волонтерском движении;

– добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан.

Модуль «Экологическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по экологическому воспитанию в колледже предусматривает:

– формирование экологической культуры обучающихся, приобщение подрастающего поколения к пониманию экологических проблем современности и участию в их решении;

– отбор и реализация эффективных практик экологического воспитания обучающихся;

– реализация комплекса мероприятий, направленных на экологическое просвещение и повышение уровня экологической культуры обучающихся;

– вовлечение обучающихся в решении экологических проблем региона;

– сформированное представление об условиях устойчивого состояния экосистем и причинах возникновения экологического кризиса;

– владение разнообразными формами и методами поиска знаний, практическими умениями, организаторскими способностями, расширение кругозора;

– представление рациональному использованию природных ресурсов.

Модуль «Гражданско-правовое и патриотическое воспитание»

Гражданско-патриотическое воспитание является стратегическим приоритетным направлением воспитательной деятельности профессиональных образовательных организаций, так как имеет значение в формировании и развитии личности гражданина-патриота. Реализация воспитательного потенциала работы по гражданско-правовому и патриотическому воспитанию в колледже предусматривает:

–формирование у молодого поколения чувства патриотизма, гражданственности, уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа;

–формирование системы поддержки семейного воспитания;

–содействие укреплению связей между поколениями, родственных связей, профессиональных династий;

–формирование высокой социальной активности, гражданской ответственности, духовности, становления настоящих граждан России, обладающих позитивными ценностями и качествами, способных проявить их в созидательном процессе в интересах Отечества, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития;

–формирование активной гражданской позиции обучающихся (гражданин Отечества, защитник, избиратель, волонтер);

–формирование правового сознания обучающихся, позволяющих им избежать аутоагрессивного, девиантного или деструктивного поведения, совершения правонарушений;

–воспитание уважения к традициям, принадлежностям и устоям других людей;

–развитие социального и гражданского становления личности, успешной самореализации в социуме;

–проведение занятий, классных часов, бесед, направленных на профилактику аутоагрессивного поведения, правонарушений и зависимостей у обучающихся, содействие их личностному и профессиональному росту, развитие жизнестойкости и адаптационных стратегий;

–развитие и углубление знаний об истории и культуре региона;

–формирование у обучающихся чувства гордости за героическое прошлое своей Родины;

–формирование чувства ответственности за свои поступки, правовой культуры и общечеловеческих ценностей;

–знание конституционных прав и законов государства и их соблюдение; проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;

–способность аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа.

Модуль «Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по духовно-нравственному и культурно-эстетическому воспитанию в колледже предусматривает:

воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;

формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе к самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условно успешной профессиональной и общественной деятельности;

формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактики наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору долга, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

развитие культуры межнационального общения; - формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договориться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем

взаимопонимания, находить общие дела и сотрудничать для их достижения;

обогащение эмоционального мира обучающегося нравственными переживаниями и формирование у них нравственных чувств;

расширение знаний о правилах поведения в общественных местах, друг с другом;

показать необходимость и важность этикета, применения правил этикета на практике;

формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции «становиться лучше»;

Реализация модуля в виде:

участие в международных и всероссийских событиях культурологической направленности, акциях;

экскурсии в музеи, знакомство с историко-культурным и этническим наследием области; посещение театральных спектаклей, концертов; кураторские часы с дискуссиями об общечеловеческих ценностях;

Модуль «Антикоррупционное воспитание»

Реализация воспитательного потенциала работы по антикоррупционному воспитанию в колледже предусматривает:

– воспитание ценностных установок и развитие способностей, необходимых для формирования у молодых людей гражданской позиции в отношении коррупции;

– формирование компетентности в решении жизненных задач по существующим нормам и правилам;

– формирование у обучающихся антикоррупционного мировоззрения и 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;

– формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

– формирование мировоззренческой, ценностно-смысловой сферы обучающихся, российской гражданской идентичности, толерантности, приверженности ценностям, закрепленным Конституцией Российской Федерации;

– овладение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях связанных с коррупций.

Формы антикоррупционного воспитания: лекции, беседы, классные часы, интерактивные уроки, просмотр фильмов, проведение профилактических мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами по воспитательной работе. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом.

Наименование должности (в соответствии со штатным расписанием колледжа)	Функциональные обязанности по воспитательной работе
Директор	Организация и руководство воспитательным процессом в колледже
Заместитель директора	Руководство содержанием и реализацией рабочей программы воспитания. Текущее и перспективное планирование, контроль реализации мероприятий, выполнение поставленных задач
Социальный педагог	Анализ проблем обучающихся, разработка программ адаптации, социально-психолого-педагогическое сопровождение обучающихся и семей
Практический психолог	Осуществляет деятельность в части реализации программ воспитания, направленную на психолого-социальную адаптацию обучающихся Психологический анализ социальной ситуации развития в образовательных учреждениях, выявление основных проблем и определение причин их возникновения, путей и средств их разрешения
Руководители физического воспитания	Осуществление воспитательной, диагностической и информационно-мотивационной функции в области развития физической культуры и спорта
Библиотекарь	Участие к подготовке и проведению внеклассных мероприятий, направленных на духовно-нравственное, гражданско-патриотическое воспитание обучающихся
Преподаватели и мастера производственного обучения/классный руководитель	Формирование у обучающихся компетенций и личностных результатов обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО, развитие интереса к выбранной профессии, организация внеурочной деятельности

Для реализации рабочей программы воспитания могут привлекаться как преподаватели и сотрудники колледжа, так и иные лица, обеспечивающие проведение мероприятий на условиях договоров сотрудничества.

3.2. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Система поощрения проявлений активной жизненной позиции и социальной успешности обучающихся призвана способствовать формированию у обучающихся ориентации на активную жизненную позицию, инициативность, максимально вовлекать их в совместную деятельность в воспитательных целях.

Порядок и система применения мер поощрения обучающихся определяется локально нормативным актом.

Поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом:

– объявление благодарности;
– награждение грамотой;
– награждение почётной грамотой;
– благодарственное письмо обучающемуся и/или его родителям (законным представителям).

3.3. Анализ воспитательного процесса

Основные направления анализа воспитательного процесса:

1. Анализ условий воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
– наличие студенческих объединений, клубов, кружков и секций в колледже, которые могут посещать обучающиеся;
– взаимодействие с социальными партнерами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями
и др.);
– участие в конкурсах, семинарах преподавателей по воспитательной деятельности;
– оформление предметно-пространственной среды колледжа.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности определяется по следующим позициям:

– проводимые в колледже дела и реализованные проекты;
– уровень вовлеченности обучающихся в дела колледжа, проекты и мероприятия, проводимые в колледже, а также проводимые на районном, республиканском уровнях;
– включенность обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;
– снижение негативных факторов в сфере обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений, отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основным способом получения информации является педагогическое наблюдение, анкетирование, тестирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями студенческого совета. Внимание педагогов сосредотачивается на вопросах: какие проблемы, затруднения в личностном и профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год; какие проблемы, затруднения решить на удалось и почему; какие новые проблемы, трудности появились; над чем предстоит работать педагогическому коллективу.

Анализ проводится заместителем директора, курирующим воспитательный процесс, советником директора по воспитанию и взаимодействию детских общественных объединений, психологом, социальным педагогом, классными руководителями.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на 2026-2027, 2027-2028, 2028-2029 учебный год

Календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер является приложением к рабочей программе воспитания по данной профессии и отражает формы, виды и содержание деятельности с учетом особенностей профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1. Образовательная деятельность				
1.	Проведение практических занятий, направленных на приобретение опыта работы по профессии	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК
2.	Участие в олимпиадах, конференциях, смотрах, конкурсах, форумах по дисциплинам, модулям на различных уровнях.	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК
2. Кураторство				
1.	Организация и подготовка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Конкурс-проект «В моей профессии – мое будущее»	3 курс	апрель	Педагоги ЦК
3. Наставничество				
1.	Мастерская наставника: Международный день каши	2, 3 курсы	октябрь	Мастера производственного обучения
2.	Мастерская наставника: Международный день супа	2, 3 курсы	апрель	Педагоги ЦК
4. Основные воспитательные мероприятия				
1.	Международный День повара	1-3 курсы	20 октября	Педагоги ЦК
2.	Конкурс профессионального мастерства «Профессионал»	по желанию	ноябрь	Педагоги ЦК
3.	Конкурс профессионального мастерства, посвященный Международному Дню пирога и Дню студента «Пироги для Татьяны»	по желанию	январь	Педагоги ЦК
4.	Конкурс профессионального мастерства, посвященный Международному Дню пиццы «Пора подкреПИЦЦА»	по желанию	февраль	Педагоги ЦК
5.	День кондитера	1-3 курсы	3 мая	Педагоги ЦК
6.	Внутригрупповые конкурсы профессионального мастерства	2, 3 курсы	в течение учебного года	Мастера производственного обучения

7.	Конкурс профессионального мастерства «Лучший кондитер»	3 курс	апрель	Мастера производственного обучения
5. Организация предметно-пространственной среды				
1.	Размещение, поддержание, обновление на территории ГБПОО ЛНР «ЛКТТПКМ» выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией 43.01.09 Повар, кондитер	2, 3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК
6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1.	Родительские собрания на тему «Труд красит человека», «Моя профессиональная династия»	1, 2 курсы	в течение учебного года	Руководители учебных групп
2.	Беседы с родителями о местах практик обучающихся с приглашением представителей работодателей.	2, 3 курсы	в течение учебного года	Руководители учебных групп, мастера производственного обучения
7. Самоуправление				
1.	Выбор Совета обучающихся на учебный год	1-3 курс	Сентябрь	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
2.	Заседания Совета обучающихся	1-3 курс	в течение учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
3.	Изучение потребностей обучающихся, планирование работы студенческого самоуправления	1-3 курс	в течение учебного года	Заместитель директора по УВР, педагог дополнительного образования
4.	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры профессии»	1-3 курс	апрель	Педагоги ЦК
5.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах, проводимых на уровне Луганской Народной Республики и Российской Федерации.	1-3 курс	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
8. Профилактика и безопасность				
1.	Инструктажи: о правилах поведения в колледже; о правилах поведения в общественном транспорте; о правилах поведения в столовой; по технике безопасности; о правилах поведения при работе ПК; первая медицинская помощь; общий инструктаж обучающихся; о безопасности в спортивном зале; пожарная безопасность в колледже; поведения в библиотеке; правилах поведения на спортивной площадке	1-3 курс	Сентябрь	Классные руководители, мастера производственного обучения
2.	Инструктажи: по профилактике инфекционных заболеваний; о терроризме; по	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера

	электробезопасности.			производственного обучения
3.	Инструктажи: о правилах поведения в общественном транспорте; первый лед; взрывобезопасность; о запрете пользования мобильными телефонами во время учебного процесса.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
4.	Инструктажи: пожарная безопасность; о запрете использования пиротехнических средств.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
5.	Инструктажи: о правилах поведения в колледже; о безопасности в спортивном зале; о правилах поведения в общественном транспорте; о правилах поведения в столовой; о правилах поведения при работе ПК; первая медицинская помощь.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
6.	Инструктажи: о правилах проведения при эвакуации; о терроризме; пожарная безопасность.	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
7.	Инструктажи: тонкий лед; правила безопасного поведения на водоемах	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
8.	Инструктажи: о правилах поведения в общественном транспорте; по электробезопасности; о безопасном поведении на объектах ж/д транспорта; о правилах поведения в общественном транспорте, правила ПДД	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, классные руководители, мастера производственного обучения
9.	Проведение классных часов в рамках обеспечения профилактики правонарушений студентами колледжа	1-3 курс	По графику в течении учебного года	Заместитель директора по УВР, педагог-психолог, классные руководители, мастера производственного обучения
10.	Социально-психологическое тестирование на выявление склонности к употреблению наркотических и психотропных веществ.	1-3 курс	Сентябрь, октябрь	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, классные руководители, мастера производственного обучения
11.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня.	1-3 курс	в течение учебного года	Педагоги ЦК, классные руководители
12.	Конкурс-проект «Безопасная среда на практике»	1-3 курс	февраль	Педагоги ЦК

9. Социальное партнёрство и участие работодателей				
1.	Организация экскурсии на предприятия ООО Транспортная кампания «Вояж» сеть супермаркетов «Матрешка»	по желанию	март	Педагоги ЦК, представители работодателей
10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство				
1.	Участие в мероприятиях, проектах, конкурсах различного уровня.	1-3 курсы	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
2.	Организация сотрудничества с Центром трудоустройства	3 курс	в течение учебного года	Педагоги ЦК, руководители учебных групп
3.	Организация и проведение конкурса по итогам производственной практики «Профессиональный студент» и «Профессиональная команда»	2, 3 курсы,	Декабрь, июнь	Мастера производственного обучения

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии:

Россия - страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы вместе» (волонтерство) https://onf.ru.