



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Владивостокский государственный университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Профессия
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника
Повар-кондитер**

**Одобрено на заседании
Ученого совета**

протокол № 6 от 09.06.2026 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» приказ № 270 от 18.03.2026 г.

Ректор

/Т.В. Терентьева

подпись

**Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Джи1 Интертейнмент»**

Директор
по персоналу

/А.В. Туть

подпись

2026 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:

Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе

Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе

Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна

Царёва О.И., мастер производственного обучения колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии

Сервис в общественном питании от «___» _____ 20___ г. протокол № ___

Председатель Цикловой методической комиссии

/И.В. Мокшина/

Директор колледжа сервиса и дизайна

/Д.В. Кузнецов/

Рецензенты:

Шеф-повар ООО «Бэккери-М»



/Ю.Г. Крючков/

Бренд-шеф ООО «Пять вкусов»



/Р.Г. Котовский/

Директор по персоналу ООО «Пять вкусов»

/Н.А. Чудакова/

Содержание

Раздел 1. Общие положения.....	5
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.2. Нормативные документы.....	5
1.3. Перечень сокращений	7
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	9
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:.....	9
3.2. Профессиональные стандарты	9
3.3. Осваиваемые виды деятельности.....	11
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	12
4.1. Общие компетенции.....	12
4.2. Профессиональные компетенции	16
4.3. Матрица компетенций выпускника	60
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	73
5.1. Учебный план	73
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	81
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	81
5.4. Календарный учебный график	94
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	96
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.....	96
5.7. Практическая подготовка	96
5.8. Государственная итоговая аттестация.....	97
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	97
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.....	97
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	98
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	98
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	99
6.5. Сведения о реализации образовательной программы в сетевой форме.....	100

Перечень приложений к ОПОП-П:

Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

1.2. Нормативные документы

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

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

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

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

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

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

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

Постановление Правительства Российской Федерации от 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»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569);

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

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

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 среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 13 декабря 2023 г. № 932);

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

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

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

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

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ООД – общеобразовательные дисциплины;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМн – профессиональный модуль по направленности;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Туризм и сфера услуг 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н) 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н) 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н)	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки.	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1569	
Квалификация выпускника (-и)	Повар-Кондитер	
Направленности (при наличии):		
Нормативный срок реализации на базе ООО:	2 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО:	4428 ак.ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 10 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4428 ак.ч.	
Форма обучения	Очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4278	2160
Общеобразовательные дисциплины	1476	0

Программа создана в цифровом конструкторе

Общепрофессиональный цикл	570	18
Профессиональный цикл	2232	2142
Вариативная часть образовательной программы	162	0
Общепрофессиональный цикл	162	0
ГИА в форме ВКР (ДЭ)	36	
Всего	4476	2160

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Профессиональные стандарты

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение заданий пекаря по подизготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
2	33.011 Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже

Программа создана в цифровом конструкторе

				блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ТФ А/02.3 А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
3	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных и полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

	профессиональной деятельности	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Знания:
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
		современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
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
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		применять современную научную профессиональную терминологию
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования
		определять источники достоверной правовой информации
		оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности
		составлять различные правовые документы
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
		современная научная и профессиональная терминология
		основные этапы разработки и реализации проекта
		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности

		правила разработки презентации
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
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
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:
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		описывать значимость своей специальности
		демонстрировать осознанное поведение
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	Знания:
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды,	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности

	ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
		принципы бережливого производства
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 специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		Знания:
		Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		Правила чтения текстов профессиональной направленности
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		особенности произношения

4.2. Профессиональные компетенции

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
	выполнения 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; 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 соблюдать правила техники безопасности,

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

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

	контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
	выполнения 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
	Знания:
Проводить приготовление и	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
	Навыки:

подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	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
	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 приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:
	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе регионального порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия 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 приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
	Навыки:
	выполнения 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:
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, 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 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки 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 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
Осуществлять приготовление,	Навыки:

непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	выполнения подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение до момента использования выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров выбирать, применять, комбинировать методы приготовления обжаривать кости мелкого скота подпекать овощи замачивать сушеные грибы доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
	Знания:
	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров;

	температура подачи бульонов, отваров виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров правила маркирования упакованных бульонов, отваров
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки:
	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления супов выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов пассеровать овощи, томатные продукты и муку готовить льезоны закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки рационально использовать продукты, полуфабрикаты соблюдать температурный и временной режим варки супов изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа определять степень готовности супов доводить супы до вкуса, до определенной консистенции проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции

	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления супов для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к 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
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 приготовления 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
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств 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 готовить массы из каш, формировать, 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 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 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 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 приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

	разнообразного ассортимента правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке
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; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента 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 пицц хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

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

	рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов 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 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 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 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 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
	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения:
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: 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 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 приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из 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

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

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
	выполнения подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Умения:
	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов осуществлять 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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок правила оформления заявок на склад
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Навыки: приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей смешивать и настаивать растительные масла с пряностями тереть хрен на терке и заливать кипятком растирать горчичный порошок с пряным отваром взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки готовить производные соуса майонез 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 приготовления

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

	салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
	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 ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи салатов 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
Осуществлять при приготовлении, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канapé, 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 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 проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок органолептические способы определения готовности ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными

	продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента 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
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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств 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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 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

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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь 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; 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 приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
	Умения:
	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье,

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

	нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад
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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с 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 владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
	Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента правила общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	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; 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; 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; 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
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, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств 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 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
	Навыки:
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	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
	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 варить какао, горячий шоколад готовить горячие алкогольные напитки подготавливать пряности для напитков доводить их до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
	Знания: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента правила расчета с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье,	Навыки:
	выполнения подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

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

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки:
	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов готовить желе нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси

	с сахарным песком до загустения варить сахарный сироп для промочки изделий варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) уваривать сахарный сироп для приготовления тиража готовить жженный сахар готовить посыпки готовить помаду, глазури готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции 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
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 замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования подготавливать отделочные полуфабрикаты 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 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
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Навыки: выполнение подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять

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

	посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Выполнять подготовку рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни
	Умения:
	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Знания:
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	Навыки:
	оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционирования кулинарных блюд кухни народов мира
	Умения:
	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении кулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных

		изделий и десертов в соответствии с существующим меню
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия
Осуществлять творческое подготовку кондитерских народов мира	изготовление, оформление, к реализации изделий кухни	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 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
		Знания:
		ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.

4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК.1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.1.3 Проводить приготовление и	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК.2.2 Осуществлять	33.011	ОТФ А Приготовление	ТФ А/02.3 Выполнение

	приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.6 Осуществлять	33.011	ОТФ В Приготовление	ТФ В/02.4 Приготовление,

	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		блюд, напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных	ПК.3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК.3.5 Осуществлять приготовление, творческое		33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

	оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 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	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под	ТФ А/02.3 А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению,

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		руководством повара	презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	ПК.5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ В/01.4 Подготовка

ассортимента	работе в соответствии с инструкциями и регламентами		ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК.5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
	ПК.5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	33.014	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и

	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			презентации хлебобулочных изделий
	ПК.5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК.5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
	ПК.5.6 Выполнять подготовку рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья продукции региональной кухни, исходные материалы к	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

	работе в соответствии с инструкциями и регламентами			
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	33.010	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

ВД по запросу работодателя

Наименование ВД	Код и наименование ПК	Профессиональный стандарт (квалификационный справочник)	ОТФ (раздел)	ТФ (должностные характеристики)

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

Индекс	Наименование	Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей)	
		Общие компетенции (ОК)	Профессиональные компетенции (ПК)
Обязательная часть образовательной программы			
ООД	Общеобразовательные дисциплины		
ООД.01	Русский язык		
ООД.02	Литература		
ООД.03	История		
ООД.04	Обществознание		
ООД.05	География		
ООД.06	Иностранный язык		
ООД.07	Математика		
ООД.08	Информатика		
ООД.09	Физическая культура		
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		
ООД.11	Физика		
ООД.12	Химия		
ООД.13	Биология		
ООД.14	Индивидуальный проект		
ООД.15	Введение в специальность		
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01, ОК 07,	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 07,	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01, ОК 05,	ПК.1.1,
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 03, ОК 02,	
ОП.06	Охрана труда	ОК 07,	

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 09,	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 06,	
ОП.09	Физическая культура	ОК 08,	
П	Профессиональный цикл		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01,	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,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
УП.01	Учебная практика	ОК 01,	ПК.1.1, ПК.1.2, ПК.1.3, ПК.1.4,
ПП.01	Производственная практика	ОК 01,	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,	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 процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 01,	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,	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	Учебная практика	ОК 01,	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	Производственная практика	ОК 01,	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,	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 и закусок разнообразного ассортимента	ОК 01,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6,
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6,
УП.03	Учебная практика	ОК 01,	ПК.3.1, ПК.3.2, ПК.3.3, ПК.3.4, ПК.3.5, ПК.3.6,
ПП.03	Производственная практика	ОК 01,	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,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5,
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5,

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	ОК 01,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5,
УП.04	Учебная практика	ОК 01,	ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3, ПК.4.4, ПК.4.5,
ПП.04	Производственная практика	ОК 01,	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,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
МДК.05.03	Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	ОК 01,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	ОК 01,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
УП.05	Учебная практика	ОК 01,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
ПП.05	Производственная практика	ОК 01,	ПК.5.1, ПК.5.2, ПК.5.3, ПК.5.4, ПК.5.5, ПК.5.6, ПК.5.7, ПК.5.8,
Вариативная часть образовательной программы			
ОП	Общепрофессиональный цикл		
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09,	
ОП.11	Технологии стартап-проектирования	ОК 03,	

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам						Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс			
										1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
ООД	Общеобразовательные дисциплины		1476	0	1326	0	0	134	16	578	842	56	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	экзамен, диф.зачет	82		78				4	34	48						
ООД.02	Литература	диф.зачет, другие	94		94					50	44						
ООД.03	История	диф.зачет	116		116					50	66						
ООД.04	Обществознание	диф.зачет	78		78					34	44						

ООД.05	География	диф.зачет	78		74			4			22	56					
ООД.06	Иностранный язык	диф.зачет	78		78					34	44						
ООД.07	Математика	экзамен	222		196			22	4	86	136						
ООД.08	Информатика	экзамен	116		94			18	4	50	66						
ООД.09	Физическая культура	диф.зачет	78		78					34	44						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	диф.зачет, другие	78		78					34	44						
ООД.11	Физика	диф.зачет, другие	120		100			20		38	82						
ООД.12	Химия	экзамен, диф.зачет	120		116				4	50	70						
ООД.13	Биология	диф.зачет, дугие	78		78					34	44						
ООД.14	Индивидуальный проект	диф.зачет, другие	38					38		16	22						
ООД.13	Введение в специальность	диф.зачет, другие	100		68			32		34	66						
ОП	Общепрофессиональный цикл		732	0	698	0	0	34	0	0	0	254	216	66	78	324	360
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	диф.зачет	36		34			2				34				26	10
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	диф.зачет	52		50			2				50				27	25
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	диф.зачет	36		34			2				34				27	9

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	диф.зачет	52		48			4					22	26	34	18	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	диф.зачет, другие	38		36			2				36			20	18	
ОП.06	Охрана труда	другие	38		36			2				36			20	18	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	диф.зачет, другие	126		118			8				34	36	22	26	66	60
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	диф.зачет, другие	74		70			4				34	36			40	34
ОП.09	Физическая культура	диф.зачет	118		118				0	0	34	36	22	26	64	54	
ОП.10	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	диф.зачет, другие	126		118			8				34	36				78
ОП.11	Технологии стартап-проектирования	другие	36		36												36
П	Профессиональный цикл		2232	1180	1172	684	0	340	36	34	22	234	486	372	410	2005	227
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	экзамен	333	206	212	72		43	6	34	22	66	162	0	0	333	0
МДК.01.01	Организация	диф.зачет,	128	64	108			20		34	22	16	36			128	

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	другие															
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	диф.зачет, другие	127	70	104			23				50	54			127	
УП.01	Учебная практика	диф.зачет	36	36		36						36			36		
ПП.01	Производственная практика	диф.зачет	36	36		36						36			36		
	Экзамен по модулю		6					6							6		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	экзамен	380	244	236	72		66	6	0	0	50	144	114	0	365	15
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	диф.зачет, другие	118	52	86			32				50	36			118	

	разнообразного ассортимента																
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	диф.зачет, другие	184	120	150			34					72	78		169	15
УП.02	Учебная практика	диф.зачет	36	36		36							36			36	
ПП.02	Производственная практика	диф.зачет	36	36		36								36		36	
	Экзамен по модулю		6					6								6	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	экзамен	369	230	226	72		65	6	0	0	118	180	0	0	335	34
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	диф.зачет, другие	118	52	86			32				50	36			118	

	разнообразного ассортимента																
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	диф.зачет, другие	173	106	140			33				68	72			139	34
УП.03	Учебная практика	диф.зачет	36	36		36						36			36		
ПП.03	Производственная практика	диф.зачет	36	36		36						36			36		
	Экзамен по модулю		6					6							6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	экзамен	393	266	170	144		73	6	0	0	0	0	138	196	393	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	диф.зачет, другие	108	48	72			36						32	60	108	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков	диф.зачет, другие	135	74	98			37						34	64	135	
УП.04	Учебная практика	диф.зачет	72	72		72								72		72	
ПП.04	Производственная практика	диф.зачет	72	72		72									72	72	
	Экзамен по модулю		6					6								6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	экзамен	757	234	328	324		93	12	0	0	0	0	120	214	579	178
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	диф.зачет, другие	108	48	72			36						32	40	108	
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации	диф.зачет, другие	135	74	98			37						34	64	135	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																
МДК.05.03	Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	диф.зачет, другие	71	38	62			9						22	40		71
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	диф.зачет, другие	107	74	96			11						32	70		107
УП.05	Учебная практика	диф.зачет	144			144										144	
ПП.05	Производственная практика	диф.зачет	180			180										180	
	Экзамен по модулю		12					12								12	
ГИА			36											36	36		
Итого			4476	1180	3196	684	0	508	52	648	900	580	738	474	524	2365	587

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	126	ПОП-П/работодатель	дисциплина введена в связи необходимостью усиления прикладных компетенций выпускников в области цифровых технологий
2	ОП.11 Технологии стартап-проектирования	36	ПОП-П/работодатель	дисциплина введена в связи необходимостью усиления прикладных компетенций выпускников в области предпринимательства
Итого		162		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
2	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, горячих десертов и напитков.	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
3	Выбор, применение, комбинирование методов	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента с учетом питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требование рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
4	Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдение режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
5	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
6	Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков. 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	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
7	Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
8	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос для транспортирования	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
9	Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных горячих блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента				
10	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске и раздачи, на вынос	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
11	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	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
12	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье в ручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
13	Организация рабочих мест своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
14	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правила техники безопасности, охраны труда).	Производственная практика	12	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
15	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.	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
16	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента порционирования	Производственная практика	12	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф

Программа создана в цифровом конструкторе

ea1s.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков на вынос и для транспортирования.				
17	Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
18	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения её безопасности), организация хранения	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
19	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, условия хранения на раздаче и т.д.).	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
20	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
21	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	Производственная практика	12	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
22	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.	Учебная практика	14	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
23	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	Учебная практика	12	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	безопасности готовой продукции.				
24	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Учебная практика	12	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
25	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).	Учебная практика	12	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
26	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.	Учебная практика	14	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
27	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Учебная практика	14	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
28	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Учебная практика	14	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
29	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Учебная практика	14	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
30	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	Учебная практика	14	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
31	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами	Учебная практика	0	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.				
32	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	Учебная практика	0	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
33	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	Производственная практика	18	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
34	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	Производственная практика	18	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
35	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Производственная практика	18	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
36	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Производственная практика	18	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
37	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.).	Производственная практика	18	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
38	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Производственная практика	18	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
39	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Производственная практика	24	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф

Программа создана в цифровом конструкторе

40	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.	Производственная практика	24	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
41	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Производственная практика	24	Производственный цех	Шеф-повар, су-шеф
42	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
43	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
44	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
45	Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
46	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
47	Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
48	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.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

49	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
50	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на выно	Производственная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
51	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.	Учебная практика	4	заготовочные цеха	шеф повар
52	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.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
53	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).	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
54	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
55	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
56	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.).	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
57	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
58	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи,	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар

Программа создана в цифровом конструкторе

	подготовку к последующей тепловой обработке.				
59	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
60	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
61	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
62	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
63	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
64	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
65	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
66	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
67	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	Учебная практика	2	заготовочные цеха	шеф повар
68	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	Учебная практика	2	Производственные цехи	шеф-повар
69	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	Учебная практика	4	Производственные цехи	шеф-повар

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.				
70	Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Учебная практика	6	Производственные цехи	шеф-повар
71	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Учебная практика	6	Производственные цехи	шеф-повар
72	Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования	Учебная практика	12	Производственные цеха	шеф-повар

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

73	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 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..	Учебная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар
74	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	Учебная практика	4	Производственные цеха	Шеф-повар
75	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).	Производственная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар
76	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	Производственная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар
77	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных	Производственная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования				
78	Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой 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.).	Производственная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар
79	Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	Производственная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар
80	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Производственная практика	6	Производственные цеха	шеф-повар
81	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, измельчения, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
82	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.				
83	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	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
84	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.	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
85	Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
86	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	Учебная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
87	Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
88	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
89	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	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар
90	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	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.				
91	Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф - повар
92	Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 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	Производственная практика	6	Производственный цех	Шеф-повар

5.4. Календарный учебный график

[illegible]

Сокращения: ОЧ – обязательная часть образовательной программы; ВЧ – вариативная часть образовательной программы.

Модули и дисциплины (обязательная часть) (36 ак. ч. в неделю)

• •

Промежуточная аттестация (36 ак. ч. в неделю)

$$=$$

Каникулы

П

Практики (36 ак. ч. в неделю)

Г

Государственная итоговая аттестация (36 ак. ч. в неделю)

Сводные данные по бюджету времени

КУРС	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего ак.ч.	
	Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего		1 Семестр		2 Семестр		Всего				нед.
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.			
1 курс	39	1404	17	612	22	792	2	72	0	0	2	72	0	0	0	0	0	0	0	0	11	1404	
2 курс	35	1260	17	612	18	648	1	36	0	0	1	36	5	180	0	0	5	180	0	0	11	1260	
3 курс	33	1188	11	396	22	792	2	72	1	36	1	36	14	504	5	180	9	324	1	36	2	1188	

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах компаний работодателей, при проведении практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

ВКР (ДЭ)

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы; . 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:

Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин

Лаборатории:

Безопасности жизнедеятельности

Мастерские/зоны по видам работ:

Кондитерское дело, Поварское дело

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

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

Не допускается реализация образовательной программы с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

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, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

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

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Гужва Е.Г.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский	Преподаватель	35 лет

Программа создана в цифровом конструкторе

		государственный университет»		
2	Дудолодова А.С.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	16 лет
3	Лейбович Н.Л.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	19 лет
4	Марфина И.В.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	37 лет
5	Мокшина И.В.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	36 лет
6	Павелко А.В.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	26 лет
7	Петушкова Е.С.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	22 года
8	Фомина Н.В.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	33 года
9	Шаповалова О.А.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	31 год
10	Шекеро Н.Э.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	18 лет
11	Штабной И.П.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	17 лет
12	Царева О.И.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Мастер производственного обучения	24 года
13	Морозов А.А.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет»	Преподаватель	1 год

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 120 410 рублей.

6.5. Сведения о реализации образовательной программы в сетевой форме

Образовательная программа реализуется в сетевой форме с использованием ресурсов следующих организаций:

Базовая организация: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Владивостокский государственный университет».

Организация-участник: предприятия-партнеры.

Реализуют в полном объеме дисциплину ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в количестве 18 академических часов без проведения промежуточной аттестации по дисциплине.

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

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

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	3
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	11
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	11
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	11
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	13
3. Условия реализации профессионального модуля	26
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	26
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	27

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

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

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	профессиональной и смежных областях	
ПК.1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления,	выполнения подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки 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	подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов способы правки кухонных ножей ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного	

	сырья 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	сырья, мяса, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад правила приема прдуктов по количеству и качеству ответственность за сохранность материальных ценностей правила снятия остатков на рабочем месте правила проведения контрольного взвешивания продуктов виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов правила обращения с тарой поставщика правила поверки весоизмерительного оборудования	
ПК.1.2	распознавать недоброкачественные продукты выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности	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	выполнения 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

	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	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	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов,

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	весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	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	правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК.1.4	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	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,

	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	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 приготовления полуфабрикатов техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов правила и порядок	взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

		расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	212	212
Курсовая работа (проект)	0	
Самостоятельная работа	43	
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация	6	
Всего	333	284

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК.1.1 ПК.1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (138 часов)	138	108	138	138				
ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (132 часов)	138	104	138	138				
ПК 1.1.	Учебная практика	36	36					36	

ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.									
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	0							
	Всего	348	284	276	276	0	0	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (138 часов)		122/64	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		122/64	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	22/8	ПК.1.1 ПК.1.2
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1/0	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	по. ГОСТ 30390-2013).		
	3. Правила составления заявки на сырье.	2/0	
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2/0	
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	5/0	ПК.1.1 ПК.1.2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	29/16	
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной	2/0	

	обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2/0	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2/0	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	8/8	
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	5/0	

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	29/16	ПК.1.1 ПК.1.2
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2/0	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2/0	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2/0	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	8/8	
	Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	

	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	5/0	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	37/24	ПК.1.1 ПК.1.2
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2/0	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2/0	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2/0	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	8/8	

	Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	8/8	
	Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	5/0	
Тема 1.5. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы»	Содержание	5/0	ПК.1.1 ПК.1.2
	Движение «Профессионалы» — это Стратегическая цель Движения «Профессионалы» Основные задачи Движения «Профессионалы» Этапы Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы»	1/0	
	Общие документы Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы» Положение О ВЧД Положение Об этике Приказ 01-09-55 об итогах рассмотрения заявок для проведения конкурсного отбора для организации соревнований ИМЭЧ Календарный план мероприятий Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству на чемпионатный цикл 2025-2026 года Перечень компетенций Чемпионата высоких технологий в 2026 году основной категории Порядок проведения конкурсного отбора субъектов РФ и организаций для проведения соревнований ИМЭЧ в 2026-2027 гг. Положение о Всероссийском чемпионатном движении по	1/0	

	профессиональному мастерству «Профессионалы» Порядок организации и проведения Регионального этапа чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и чемпионата высоких технологий		
	Конкурсное задание компетенции Разделы конкурсного задания Используемые сокращения Основные требования компетенции Специальные правила компетенции Приложения	1/0	
	Критерии оценивания Перечень профессиональных задач	1/0	
	Инфраструктурные листы Общая зона конкурсной площадки (оборудование, инструмент, мебель) Рабочее место Конкурсанта (основное оборудование, вспомогательное оборудование, инструмент (по количеству рабочих мест) Рабочее место Конкурсанта (расходные материалы по количеству конкурсантов) Личный инструмент конкурсанта Список продуктов Программа проведения Регионального этапа Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (132 часа)			
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		132	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	24/15	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2/0	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	15/15	
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	7/7	
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и	3/0	

	специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	10/0	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2/0	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2/0	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2/0	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	3/0	

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	31/	ОК 01 ПК.1.3
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1/0	ПК.1.4
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2/0	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	23/23	
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	8/8	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	8/8	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	7/7	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	4/0	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных	Содержание	8/0	ОК 01 ПК.1.3

продуктов			ПК.1.4
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1/0	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1/0	
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2/0	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	3/0	
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	25/16	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов	2/0	

	из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	8/8	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	3/0	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.1.3 ПК.1.4
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1/0	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды	1/0	

	заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4/0	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	23/	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1/0	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/16	
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	8/8	
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	

	8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	3/0	
Учебная практика Виды работ: Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).			

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.		

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты		
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.		
6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
форма промежуточной аттестации по модулю - Экзамен		
Всего:	249/134	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Поварское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510096>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>
4. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебное издание / Семичева Г. П. - Москва: Академия, 2023. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
10. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Программа создана в цифровом конструкторе

	– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	

	мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: — адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; — соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; — оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); — профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в	

	холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	

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

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	3
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	23
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	23
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	24
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	26
3. Условия реализации профессионального модуля	42
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	42
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	42
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	43

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

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

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	профессиональной и смежных областях	
ПК.2.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей	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 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	выполнения 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

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	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 упаковочных материалов, способы хранения пищевых

	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад	продуктов виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов	
ПК.2.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости	выполнения подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления

	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	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи	хранении, отпуске бульонов, отваров

	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	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	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	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	выполнения 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

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	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 приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации техника порционирования, варианты оформления супов для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи супов правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила	

	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,	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	

	оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке		
ПК.2.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; выбирать, подготавливать 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	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	приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

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	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 приготовления 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	

	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	безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	
ПК.2.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы,	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	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

	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 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 готовить массы из каш, формовать,	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 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	потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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 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	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий органолептические способы определения готовности ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями правила, техника общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке	

	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		
ПК.2.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с	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	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

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 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 пицц хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по	эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента правила охлаждения, замораживания и

	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	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	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	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,	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров,	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 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 требования к безопасности хранения	отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов 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 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с	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	

	потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		
ПК.2.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа	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,	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

	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: 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,	назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из требования	

	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 владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	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	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	236	172
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	66	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
промежуточная аттестация	6	0
Всего	380	416

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	118	52	1118	86	3	32		
ОК 01. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	184	120	184	150		34		
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7.	Учебная практика	36	36					36	

Программа создана в цифровом конструкторе

ПК 2.8									
ПК 2.1.	Производственная практика								
ПК 2.2.									
ПК 2.3.									
ПК 2.4.		36	36						36
ПК 2.5.									
ПК 2.6.									
ПК 2.7.									
ПК 2.8									
	Промежуточная аттестация	0							
	Всего	374	244		236	0	66	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (118 ч)		118/52	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		118/52	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	14/0	ОК 01 ПК.2.1
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4/0	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	40/20	ОК 01 ПК.2.1
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	6/0	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6/6	
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. Практическое занятие 3. Тренинг по	14/14	

	отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12/0	
	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	12/0	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	28/12	ОК 01 ПК.2.1
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	6/0	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих	2/0	

	мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6/6	
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	8/0	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	36/20	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,	6/0	ПК.2.8

	инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусочных с раздачей/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусочных к отпуску на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных, процессу хранения и подготовки к реализации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	6/6	
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусочных в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	14/14	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	8/0	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных (184 ч)		184/130	

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		184/130	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4/0	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	14/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5

	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	2/0	ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4/0	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных,	Содержание	16/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4

сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента			ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	6/0	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов	Содержание	16/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4

региональной кухни			ПК.2.5
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска: техника рационарования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2/0	ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	6/0	
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	8/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	2/0	ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8

	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР	6/0	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	14/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Методы приготовления. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	

	Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4/0	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2/0	ПК.2.6 ПК.2.7
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.2.8
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2/0	ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	4/0	
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	8/8	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	8/8	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	8/8	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Правила варки бобовых. Правила варки макаронных изделий. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	24/24	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	10/8	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов. Приготовление горячих блюд из творога. Приготовление горячих блюд из сыра. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12. Приготовление, подготовка к реализации блюд	Содержание	10/8	ОК 01 ПК.2.3

из муки			ПК.2.4
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2/0	ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7 ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2/0	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок,	2/0	ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7

	маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		ПК.2.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.2.3 ПК.2.4 ПК.2.5 ПК.2.6 ПК.2.7
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1/0	
	3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты	1/0	

	оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	8/8	
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	8/8	
	Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.15. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	20/18	
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и	2/0	

	т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа		
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6/6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.			

6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
Производственная практика Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий,		

закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
форма промежуточной аттестации - Экзамен		
Всего:	320/182	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Поварское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. 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
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
10. 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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Программа создана в цифровом конструкторе

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

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

	готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); — рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; — выполняет все действия по соответствию содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; — правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;	

	– выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - выполняет все действия в соответствии методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи; – в соответствии с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; - своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием; – Методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов	

	соответствуют инструкциям, регламентам выполняет все действия в соответствии организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); выполняет все действия по соответствию методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей; – точно, в соответствии с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах; – оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); Правильно проводит процессы	

	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; Соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуски на вынос	

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

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	3
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	9
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	9
2.2. Структура профессионального модуля.....	10
2.3. Содержание профессионального модуля.....	11
3. Условия реализации профессионального модуля.....	18
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	18
3.2. Учебно-методическое обеспечение	18
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	19

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

ПК.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую 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	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,	выполнения 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

	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	кулинарных изделий, закусок условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок правила оформления заявок на склад	
ПК.3.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей смешивать и настаивать растительные масла с пряностями тереть хрен на терке и заливать кипятком растереть горчицу порошком с пряным отваром взбивать растительное масло с сырыми	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	приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

	желтками яиц для соуса майонез пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки готовить производные соуса майонез 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	назначение температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами температура подачи соусов правила хранения готовых соусов требования к безопасности хранения готовых соусов	
	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	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,	приготовления,

ПК.3.3	комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом замачивать сушеную морскую капусту для набухания нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов прослаивать компоненты салата смешивать различные ингредиенты салатов заправлять салаты заправками доводить салаты до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи салатов хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски 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	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

ПК.3.4	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 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 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	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	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

	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	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	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	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 ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовления	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,

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 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,	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 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	взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь 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,	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 ассортимента 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 отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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; владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	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	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	226	158
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	65	0
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация	6	0
Всего	369	388

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	118	52	118	84		32		
ОК 01. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	173	106	173	136		33		
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Учебная практика	36	36					36	
ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	363	230	281	226	0	65	36	36

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (120 ч)		120/54	
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		120/54	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	24/0	
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2/0	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции.	2/0	
	Характеристика, последовательность этапов.		
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.3.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	16/0	
	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.	16/0	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению,	Содержание	96/54	
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в	4/0	

хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой		ПК.3.1
	Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации	4/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	4/0	
	Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления,		
	безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4/0	
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	4/0	
	Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2/0	
		2/0	
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок		
	по типу «шведского стола».		
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	54/54	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок	18/18	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	18/18	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования:	18/18	
	аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	16/0	

	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	16/0	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента (169 ч)		169/48	
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		169/48	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	14/0	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	1/0	
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1/0	ОК 01 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1/0	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10/0	
	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.	10/0	

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	42/24	ОК 01 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2/0	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2/0	
	3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1/0	
	4. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/12	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12/12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12/0	
	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	12/0	
	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	48/24	
	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2/0	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2/0	

	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	2/0	ОК 01 ПК.3.2 ПК.3.3 ПК.3.4 ПК.3.5 ПК.3.6
	4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2/0	
	6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2/0	
	7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1/0	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.	12/12	
	Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	12/12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	10/0	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР	10/0	
	Содержание	75/0	
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2/0	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2/0	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2/0	

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2/0	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1/0	
	6. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	58/0	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/0	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/0	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/0	
	Практическое занятие 5. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	10/0	
	Практическое занятие 6. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	12/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	7/0	

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. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
Производственная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. 3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-		

гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче. 7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания		
форма промежуточной аттестации по модулю -экзамен		
Всего:	299/102	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Поварское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> — Текст: электронный.

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> — Текст: электронный.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В.

Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); — рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; — соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; — соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда,	

	санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); — рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал; выполняет все действия по соответствию содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; — рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; — правильно выполняет работу по уходу за	

	весомизмерительным оборудованием; – выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – выполняет все действия в соответствии методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа); готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты; – потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	

	холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности; корректно использует цветные разделочные доски; раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – время выполнения работ соответствует нормативам; точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи; соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки; присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общеевизуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре эстетично, аккуратно упакована готовая холодная кулинарная продукция для отпуски на вынос	

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

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

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	3
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	15
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	15
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	15
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	17
3. Условия реализации профессионального модуля	28
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	28
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	28
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	29

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

	составлять план действия, реализовывать составленный план		
ПК.4.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая	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

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	документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков ассортимент, требования к качеству,

	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	условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад	
ПК.4.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по	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	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

	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,	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	

	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 владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь	блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента правила общения с потребителями базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	

	в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК.4.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов	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	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

	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; 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; 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; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты,	способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	

	полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК.4.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические вещества взвешивать,	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	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

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 готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства готовить лимонады готовить холодные алкогольные напитки готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде подготавливать пряности для напитков	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	

	владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	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	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,	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	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

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 варить какао, горячий шоколад готовить горячие алкогольные напитки подготавливать пряности для напитков доводить их до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь	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,	

	в выборе горячих напитков	ориентированная на потребителя	

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	170	122
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	73	0
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация	6	0
Всего	393	266

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	108	48	108	72		36		
ОК 01. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	135	74	135	98		37		

Программа создана в цифровом конструкторе

ПК 4.5.									
ПК 4.1.	Учебная практика	72	72					72	
ПК 4.2.									
ПК 4.3.									
ПК 4.4.									
ПК 4.5.									
ПК 4.1.	Производственная практика	72	72						72
ПК 4.2.									
ПК 4.3.									
ПК 4.4.									
ПК 4.5.									
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего	393	266		170	0	73	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (108 ч)		108/48	
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		108/48	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	50/28	ПК.4.1
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой	14/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	продукции к отпуску на вынос.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	28/28	
	Практическое занятие 1-2. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	6/6	
	Практическое занятие 3-4. 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	22/22	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных	6/0	

	производственных (профессиональных задач)		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	58/20	ПК.4.1
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов	2/0	
	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2/0	
	Комбинирования способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортиментов продукции	2/0	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4/4	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков	4/4	
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для	6/6	

	приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента		
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	30/0	
	Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление технологических карт, схем холодных фруктовых десертов (зарисовка) по предлагаемым наборам фруктов. Представление блюд	30/0	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов (135 ч)		133/72	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		133/72	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	36/24	ОК 01 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и	2/0	

	ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.		
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1/0	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	1/0	
	4. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	1/0	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	1/0	

	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных заливных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	12/12	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	12/12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных	6/0	

	производственных (профессиональных задач)		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	59/36	ОК 01 ПК.4.2 ПК.4.3
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	2/0	ПК.4.4 ПК.4.5
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	1/0	
	3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	2/0	
	4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды	1/0	

	для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	36/36	
	Практическое занятие 5. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	4/4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	16/16	
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	16/16	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	17/0	
	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	17/0	

	рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	18/6	ОК 01 ПК.4.2 ПК.4.3 ПК.4.4 ПК.4.5
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1/0	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1/0	
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	2/0	
	4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы	2/0	

	подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	6/0	
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	20/6	
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1/0	

	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1/0	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	2/0	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	2/2	
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4/4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8/0	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	8/0	
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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 4. 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 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,			

особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		

18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для		

транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. 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		
форма промежуточной аттестации по модулю- экзамен		
Всего:	241/120	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ Кондитерское дело, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

2. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430> — Текст: электронный.

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

4. Оганесянц Л. А. 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. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167187>

3.2.2. Дополнительные источники

1. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.:

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01. ПК.4.1 ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); — рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; — соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; — рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; — соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; — соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос,	Контрольные работы, расчеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП	

(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

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

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

2026 г.

Содержание

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1 <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы....</i>	3
1.2 <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....</i>	3
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	17
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля.....</i>	18
2.2. <i>Структура профессионального модуля.....</i>	18
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	20
3. Условия реализации профессионального модуля	33
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	33
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	33
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	35

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

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

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

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

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ПК.5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 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	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	выполнения 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

	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	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),	

	размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
ПК.5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности	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,	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

	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 выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки	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	

	отделочных полуфабрикатов готовить желе нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения варить сахарный сироп для промочки изделий варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) уваривать сахарный сироп для приготовления тиража готовить жженный сахар готовить посыпки готовить помаду, глазури готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК.5.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при

	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 замешивать дрожжевое тесто опарным и безопасным способом вручную и с использованием	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	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	технологического оборудования подготавливать отделочные полуфабрикаты 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 владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски 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	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных

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:	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),	кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	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;	складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски 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	

	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		
ПК.5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	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	выполнение подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

	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	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	прилавка/раздачи

	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	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	

	тортов		
ПК.5.6	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни
ПК.5.7	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении кулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и	оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционирования кулинарных блюд кухни народов мира

	изделий и десертов в соответствии с существующим меню	рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия	
ПК.5.8	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	ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	328	234
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	93	0
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	144	144
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	12	0
Всего	757	558

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	108	48	108	72		36		
ОК 01. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	135	74	135	98		37		

ПК 5.6	Раздел 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	71	48	71	62		9		
ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	107	74	107	96		11		
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Учебная практика	144	144					144	
К 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего	757	558		328	0	93	144	180

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (108 ч)		108/48	
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108/48	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	20/0	ПК.5.1
	1. 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.	8/0	
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12/0	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического	12/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	44/24	ПК.5.1
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4/0	
	2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	18/18	
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12/0	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам,	12/0	

	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.		
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	44/24	ПК.5.1
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	4/0	
	2. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2/0	
	3. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	12/12	
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	12/12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12/0	

	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	12/0	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (135 ч)		135/74	
МДК.05.02 Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		135/74	
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Содержание	1/0	ОК 01
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.	1/0	ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание	8/0	ОК 01
	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.	1/0	ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5

	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	7/0	
	Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	7/0	
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	7/0	ОК 01 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	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 определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	6/0	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	25/18	ОК 01 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога,	1/0	

	сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6/6	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6/6	
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Решение ситуационных задач по темам раздела.	6/0	ОК 01 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	Содержание	14/6	
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	2. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	

	Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	6/0	
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	8/0	ОК 01
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	ПК.5.2
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1/0	ПК.5.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.5.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	ПК.5.5
	Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	6/0	
Тема 2.8. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	8/0	ОК 01
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1/0	ПК.5.2
	2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1/0	ПК.5.3
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	ПК.5.4
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	ПК.5.5
	Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	6/0	
Тема 2.9. Приготовление	Содержание	2/0	ОК 01

начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	1/0	ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	2. Методы 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	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	8/6	ОК 01 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1/0	
	2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние	1/0	

	отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	10/8	ОК 01
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	1/0	
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4/4	
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12. Мучные	Содержание	2/0	ОК 01

кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1/0	ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	2. 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	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	26/24	ОК 01 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	1/0	
	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	2/2	

	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4/4	
	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	2/2	
	Лабораторная занятие №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4/4	
	Лабораторная занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4/4	
	Лабораторная занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4/4	
	Лабораторная занятие № 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	10/8	ОК 01 ПК.5.2 ПК.5.3 ПК.5.4 ПК.5.5
	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	8/8	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	Содержание	6/4	
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы	2/0	

	(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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Раздел 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента (71 ч)		0/0	
МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		71/38	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Содержание	11/0	
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2/0	ПК.5.6
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2/0	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	5/0	
	Систематическая проработка конспектов учебных занятий,	5/0	

	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.		
Тема 1.2 Организация и содержание	техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	27/20	ОК 01
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2/0	ПК.5.6
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2/0	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20/20	
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	12/12	
	Организация рабочего места повар для выполнения работ на различных участках кулинарного цеха	8/8	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1/0	
Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Содержание	36/18	ОК 01 ПК.5.6
	Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2/0	
	Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2/0	
	Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2/0	
	Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий региональной кухни разнообразного ассортимента.	2/0	
	Приготовление мучных кондитерских региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	6/0	
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству,	2/0	

	условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного теста	2/2	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста	2/2	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста	2/2	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста	4/4	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста	2/2	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста	2/2	
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	2/0	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира (107 ч)		0/0	
МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		107/70	
Введение в предмет	Содержание	8/6	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	ПК.5.7

	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.	4/4	ПК.5.8
	Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Составить глоссарий кулинарных терминов	2/0	
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности приготовления салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд русской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской	Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7
	Этническая характеристика украинской кухни. Особенности	2/0	

кухни	приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники		ПК.5.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд украинской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
Тема 1.4. Кавказская национальная кухня	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Содержание	6/0	
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	2/0	

		В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
		Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4/0	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Кухня прибалтийских народов		Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
		Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2/0	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
		Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4/4	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
		Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.6 национальной кухни	Традиции казахской	Содержание	9/6	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
		Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	2/0	
		В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
		Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	6/6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
		Работа с нормативной и технологической документацией,	1/0	

	справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
Тема 1.7 Кухня народов Средней Азии	Содержание	9/6	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.8 Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание	9/6	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд японской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.9 Традиции китайской кухни	Содержание	8/6	ОК 01
	Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд китайской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.10 Итальянская кухня	Содержание	8/6	ОК 01
	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8

	сыры, кофе и др. напитки)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.11 Французская кухня	Содержание	7/6	ОК 01
	Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка.	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд французской кухни	6/6	
Тема 1.12 Немецкая кухня	Содержание	5/4	ОК 01
	Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8

	торты, тюрингские пироги, напитки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.13 Кухня Великобритании	Содержание	5/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.14 Кухни народов Индии	Содержание	5/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд индийской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор		

контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		

разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
форма промежуточной аттестации по модулю- экзамен		
Всего:	421/230	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК.01 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов,	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Программа создана в цифровом конструкторе

	сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная	

	подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов	

	инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; -соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных	

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

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.01 Русский язык»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>10</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>11</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Русский язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Русский язык»: Цель дисциплины «Русский язык» - формирование коммуникативных навыков: умение правильно строить монолог и диалог, а также использовать речевой этикет в различных ситуациях, осознание системы языка, его законов, правил, орфографии и пунктуации, развитие национального самосознания, логики, мышления и уважения к богатству родного языка..

Дисциплина «Русский язык» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Принимать цели совместной деятельности, организовывать	ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем

	координировать действия по ее достижению; составлять план действий, распределять роли и функции, учитывать мнения участников, обсуждать результаты совместной работы. Признавать свое право и право других людей на ошибки.	прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать исторические тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
	Личностные результаты должны отражать: Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и	ПРб 1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о

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 мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты. Осуществлять коммуникации во всех сферах жизни. Развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку и культуре. ПРб 2. Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач ПРб 5. Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного

		языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 8. Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование	ПРб 1. Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку ПРб 3. Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в

языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: 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.	тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов) ПРб 4. Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое) ПРб 6. Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате ПРб 7. Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке

		художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы) ПРб 9. Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально- культурной, учебно-научной, официально- деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	82	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение. Язык и речь (ч)		4/0	
Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Содержание	4/0	
	Лекция «Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык как система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык и культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Значение русского языка при освоении специальности СПО. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 «Выполнение заданий по обобщению знаний о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования»	2/0	
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография (ч)		8/0	

Тема 2.1 Фонетика. Орфоэпия	Содержание	4/0	
	Лекция «Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 2 «Сопоставление устной и письменной речи»	2/0	
Тема 2.2 Графика. Орфография	Содержание	4/0	
	Лекция «Правописание безударных гласных, сомнительных согласных в корне слова. Употребление буквы Ъ. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре . Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 3 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2/0	
Раздел 3 Лексикология и фразеология (ч)		4/0	
Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Содержание	4/0	
	Лекция «Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения ее происхождения, употребления. Русская лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеологизмы. Лексические нормы»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Практическое занятие №4 «Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи»	2/0	
Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография (ч)		10/0	
Тема 4.1 Морфемика	Содержание	4/0	
	Лекция «Морфема как значимой части слова. Морфемный разбор слова. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 5 «Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте».	2/0	
Тема 4.2 Словообразование	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 6 «Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ»	2/0	
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Содержание	4/0	
	Лекция «Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 7 «Наблюдение над функционированием	2/0	

	правил орфографии в образцах письменных текстов»		
Раздел 5. Морфология и орфография (ч)		12/0	
Тема 5.1 Самостоятельные части речи	Содержание	4/0	
	Лекция «Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция). Знаменательные и незнаменательные части речи и их роль в построении текста. Лексико-грамматические разряды самостоятельных частей речи»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 8 «Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи».	2/0	
Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи	Содержание	4/0	
	Лекция «Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Правописание числительных. Правописание местоимений. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и отглагольных прилагательных».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 9 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2/0	

Тема 5.3 Служебные части речи	Содержание	4/0	
	Лекция «Предлог. Союз. Частица. Междометие. Звукоподражательные слова. Правописание служебных частей речи»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 10 «Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи студентов. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии».	2/0	
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация (ч)		28/0	
Тема 6.1 Предложение как единица синтаксиса	Содержание	4/0	
	Лекция «Характеристика простого предложения. Главные и второстепенные члены предложения. Односоставное и неполное предложение»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11 «Наблюдение над существенными признаками простого предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого предложения»	2/0	
Тема 6.2 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Содержание	4/0	
	Лекция «Осложненное простое предложение: предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами	2/0	

	предложения»		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12 «Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов»	2/0	
Тема 6.3 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Содержание	4/0	
	Лекция «Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 «Анализ роли разных типов простых предложений в текстообразовании».	2/0	
Тема 6.4 Сложносочиненное предложение	Содержание	4/0	
	Лекция «Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 14 «Наблюдение над существенными признаками сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики сложного предложения».	2/0	

Тема 6.5 Сложноподчиненное предложение	Содержание	4/0	
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 15 «Составление схем сложных предложений и составление предложений по схемам. Анализ ошибок и недочетов в построении сложного предложения».	2/0	
Тема 6.6 Бессоюзное сложное предложение	Содержание	4/0	
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 16 «Анализ роли разных типов сложных предложений в текстообразовании. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов».	2/0	
Тема 6.7 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь	Содержание	4/0	
	Лекция «Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки	2/0	

	препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге»		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 17 «Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему».	2/0	
Профессионально-ориентированное содержание Прикладной модуль. Раздел 7. Особенности профессиональной коммуникации (ч)		12/0	
Тема 7.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации. Функционально-смысловые типы речи, стили речи	Содержание	4/0	
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №18 «Составление связного высказывания на заданную тему в определенном стиле»	2/0	
Тема 7.2 Научный стиль речи в профессиональной деятельности	Содержание	4/0	
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №19 «Правила составления и оформления документов научной направленности»	2/0	
Тема 7.3 Официально-деловой стиль речи в профессиональной деятельности	Содержание	4/0	
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №20 «Правила составления и оформления документов деловой переписки»	2/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (82ч)		82/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Гусарова, И. В. Русский язык. 10 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. – 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 481 с. – ISBN 978-5-09-127049-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220303>

2 Гусарова, И. В. Русский язык. 11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / И. В. Гусарова. – 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 449 с. – ISBN 978-5-09-127050-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220305>

3.2.2. Дополнительные источники

1 Лобачева, Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 230 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12294-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/585039>

2 Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/585268>

3 Лобачева, Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 206 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12621-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/585267>

4 Русский язык. Сборник упражнений : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584541>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний	демонстрирует 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 демонстрирует совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира показывает сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире демонстрирует способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности показывает готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности определять цели деятельности, задает	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Тестирование Оценка выполнения практического задания (работы)

Программа создана в цифровом конструкторе

на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	параметры и критерии их достижения владеет навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем анализирует полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях анализирует полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях осуществляет коммуникации во всех сферах жизни владеет различными способами общения и взаимодействия	

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

Рабочая программа дисциплины
«ООД.02 Литература»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>9</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>10</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	25
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>25</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>25</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Литература»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Литература»: Цель дисциплины «Литература» - формирование духовно развитой личности, обладающей читательской культурой, эмоциональным интеллектом и гражданской позицией, воспитание эстетического вкуса, чувства сопричастности к культуре, способности сопереживания, обогащение словарного запаса, умение грамотно выражать чувства сопричастности к культуре и способности к сопереживанию.

Дисциплина «Литература» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и	ПРб 1. Осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры ПРб 2. Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности ПРб 4. Знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России ПРб 10. Умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными

	культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России. Осознание духовных ценностей российского народа. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.	интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРб 5. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью ПРб 11. Сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике
	Личностные результаты должны отражать: Способность оценивать ситуацию и принимать	ПРб 9. Владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем

осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность к образованию самообразованию на протяжении всей жизни. Метапредметные результаты должны отражать: Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая	подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, иподтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика

	оптимальную форму представления и визуализации.	
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как ответственного члена российского общества. Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. Метапредметные результаты должны отражать: Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне.	ПРб 3. Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры ПРб 6. Способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы ПРб 7. Осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального и личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
	Личностные результаты должны отражать: Умение	ПРб 2. Осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности ПРб 8. Сформированность умений

	взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. Метапредметные результаты должны отражать: Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности.	выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов
	Личностные результаты должны отражать: 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	ПРб 8. Сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов ПРб 9. Владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в

	других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства. Убежденность в значимости личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества. Готовность к самовыражению в различных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.	творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения	ПРб 3. Сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры ПРб 5. Сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Метапредметные результаты должны отражать: Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	94	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение. Периодизация русской литературы. (ч)		1/0	
Введение. Периодизация русской литературы.	Содержание	1/0	
	Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы.	0/0	
	Лекция «Введение. Периодизация русской литературы».	1/0	
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века. (ч)		3/0	
Тема 1.1. А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов. Н.В. Гоголь. Жизненный путь, основные темы творчества.	Содержание	3/0	
	Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного): детство и юность; Петербург и вольнолюбивая лирика; Южная ссылка и романтический период творчества; Михайловское: темы, мотивы и художественное	0/0	

	своеобразие творчества; становление реализма в творчестве Пушкина; роль		
	Лекция «А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов., Н.В. Гоголь. Жизненный путь, основные темы творчества».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 «Лирика А.С.Пушкина, М.Ю.Лермонтова».	2/0	
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины XIX века (ч)		25/0	
Тема 2.1. Особенности литературного процесса второй половины XIX века	Содержание	1/0	
	Содержание учебного материала Отражение культурно-исторического развития России середины XIX века в литературе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Литературная критика. Журнальная полемика. Лекция «Особенности литературного процесса второй половины XIX века»	0/0	
	Лекция «Особенности литературного процесса второй половины XIX века»	1/0	
Тема 2.2. А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	Содержание	3/0	
	Сведения из биографии А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ	0/0	

	Катерины – воплощение лучших качеств женской натуры. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. Малый театр и драматургия А.Н.Островского. Повторение. Развитие традиций русского театра. Теория литературы: драма, комедия. Лекция «А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».		
	Лекция «А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 2 «Сравнительный анализ героев пьесы А.Н.Островского «Гроза».	2/0	
Тема 2.3. Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	Содержание	1/0	
	Содержание учебного материала Пьеса «Бесприданница». Смысл названия пьесы. Проблема человеческого достоинства и власти денег. Мотивы искушения, человека-вещи, блеска и одиночества в драме. Развитие гибельности красоты при столкновении с миром корысти. Эволюция женского образа в пьесах Островского. Лекция «Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	0/0	
	Лекция «Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	1/0	
Тема 2.4. И.А. Гончаров. Роман	Содержание	1/0	

«Обломов».			
	Краткий очерк жизни и творчества писателя. «Обломов».	0/0	
	Творческая история романа. Сон Ильи Ильича как художественно -философский центр романа .		
	Лекция «И.А. Гончаров. Роман «Обломов»	1/0	
Тема 2.5. И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Идеино-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	Содержание	3/0	
	Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в	0/0	
	Лекция «Идейно-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 3 Семинар. «Литературные портреты героев романа».	2/0	
Тема 2.6. Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник».	Содержание	1/0	
	Краткий очерк жизни и творчества Н. С. Лескова. Повесть «Очарованный странник». Особенности сюжета повести. Тема	0/0	

	дороги и изображение этапов духовного пути личности.		
	Лекция Н.С. Лесков. Повесть «Очарованный странник»	1/0	
Тема 2.7. М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь.	Содержание	3/0	
	Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория,	0/0	
	Лекция «М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 4 «Чтение и обсуждение глав из произведения «История одного города»: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение».	2/0	
Тема 2.8. Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	Содержание	3/0	
	Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно-философская проблематика	0/0	

	романа. Лекция «Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».		
	Лекция «Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №5. По страницам романа Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	2/0	
Тема 2.9. Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».	Содержание	6/0	
	Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм, «диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовой. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого.	0/0	
	Лекция «Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие №6. «Роман-эпопея Л.Н.Толстого «Война и мир». «Составление сравнительной характеристики героев. А.Болконский и П.Безухов. Кутузов и Наполеон»», «Философия войны в романе Л.Н.Толстого «Война и мир»	4/0	
Тема 2.10. А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.	Содержание	3/0	
	Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов - репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова.	0/0	
	Лекция «А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №7. «Характеристика главных героев пьесы «Вишневый сад». Отношение к авторской позиции, понятия «юмор», «сатира», «символ».	2/0	
Раздел 3. Поэзия II половины XIX века (ч)		5/0	
Тема 3.1 Ф.И. Тютчев. А. А.	Содержание	1/0	

Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики.			
	Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас - и все былое.»), «Я помню время золотое.» А.А. Фет. Сведения из биографии. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. «Шепот, робкое дыханье.», «Это утро, радость эта.», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом.». Повторение. Пейзажная лирика Ф.И. Тютчева. Стихотворения русских поэтов о природе. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.	0/0	
	Лекция «Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики»	1/0	
Тема 3.2. Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова.	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии Гражданский пафос лирики. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Поэтичность языка. Интимная лирика. Стихотворения: «Родина», «Элегия», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Поэт и гражданин», «Я не люблю иронии	0/0	

	Лекция «Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №8. Выразительное чтение наизусть стихотворения одного из поэтов. Знакомство с романсами, написанными на стихи Ф.И. Тютчева и А.А. Фета, А.Н. Некрасова (по выбору)	2/0	
Раздел 4. Особенности развития литературы в начале XX века. Русская литература на рубеже веков (ч)		16/0	
Тема 4.1. И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии. Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Рассказы И.А.Бунина «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».	0/0	
	Лекция «И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь»	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №9. Поэтика рассказов и А. Бунина 1910 – 1940-х гг. (Господин из Сан-Франциско. Чистый понедельник).	2/0	
Тема 4.2. А. И. Куприн. Жизнь и творчество.	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии. Повести: «Гранатовый браслет», «Олеся». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной,	0/0	
	Лекция «А. И. Куприн. Жизнь и творчество. Своеобразие повестей «Гранатовый браслет», «Олеся».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10. Семинар. «Литературные портреты героев повестей «Олеся», «Гранатовый браслет».	2/0	
Тема 4.3. М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идеино-художественное своеобразие пьесы «На дне».	Содержание	4/0	
	Сведения из биографии. Рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького.	0/0	

	Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. «На дне». Изображение правды жизни в пьесе «На дне» и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Теория литературы: развитие понятия о драме		
	Лекция «М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идеино-художественное своеобразие пьесы «На дне».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11. Анализ пьесы «На дне». Выразительное чтение	2/0	
Тема 4.4. Серебряный век русской поэзии.	Содержание	1/0	
	Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX века. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Общая характеристика творчества К. Бальмонта, В. Брюсова, Н. Гумилева, М. Цветаевой, В. Ходасевича, И. Северянина, Габдулла Тукай и др. (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Поэты, творившие вне литературных течений: И.Ф. Анненский, М.И. Цветаева.	0/0	
	Лекция «Серебряный век русской поэзии»	1/0	

Тема 4.5. А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.	Содержание	3/0	
	Стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге». Поэма «Двенадцать». Выразительное чтение стихотворений «Незнакомка», «Россия», «Коршун» и др. (по выбору), анализ художественно-изобразительных средств, используемых автором. Природа социальных	0/0	
	Лекция «А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12. Выразительное чтение наизусть и защита доклада или презентации по творчеству одного из поэтов серебряного века.	2/0	
Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов. (ч)		6/0	
Тема 5.1 В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.	Содержание	1/0	
	Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х годов. Литературные группировки и журналы. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характе	0/0	
	Лекция «В. В. Маяковский. Своеобразие лирики»	1/0	

Тема 5.2. С.А. Есенин. Образность лирики.	Содержание	5/0	
	Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Мы теперь уходим понемногу», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...». Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества	0/0	
	Лекция «С. А. Есенин. Образность лирики»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 13. Выразительное чтение наизусть стихотворений Маяковского В.В. (по выбору). Анализ изобразительно-выразительных средств, авторская позиция в произведении.	2/0	
	Практическое занятие № 14. Выразительное чтение наизусть произведений Есенина С.А. (по выбору). Анализ изобразительно-выразительных средств, авторская позиция в произведении.	2/0	
Раздел 6. Особенности развития литературы 30-х – начала 40-х годов (ч)		14/0	
Тема 6.1. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».	Содержание	8/0	

	Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». Своеобразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба	0/0	
	Лекция «М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита»	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 15. Семинар на тему “Книга в книге” по роману М.А. Булгакова “Мастер и Маргарита”	4/0	
	Практическое занятие № 16. Сравнение творчества М.А. Булгакова и Н.В. Гоголя	2/0	
Тема 6.2. Основные направления развития литературы 30-40-х гг Лирика М. И. Цветаевой и О. Э. Мандельштама.	Содержание	2/0	
	Основные направления развития литературы 30-40-х годов XX века.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 17. «Художественные и тематические особенности поэзии М.Цветаевой и О.Мандельштама»	2/0	
Тема 6.3. М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь.	Содержание	4/0	

Роман «Тихий Дон».			
	Сведения из биографии. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции. Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелихова в романе. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Своеобразие художественной манеры писателя. Роль и значение женских образов в художественной системе романа М.А.Шолохова «Тихий Дон». Мысль семейная в романе. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.	0/0	
	Лекция «М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 18. Семинар «Основные образы романа «Тихий Дон». Обсуждение эпизодов экранизации романа.	2/0	
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет (ч)		4/0	
Тема 7.1. А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика.	Содержание	1/0	
	Сведения из биографии. Личная и общественные темы в стихах	0/0	

	революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, к Родине, к России. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство		
	Лекция «А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика»	1/0	
Тема 7.2. Поэзия военных и первых послевоенных лет	Содержание	3/0	
	Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.	0/0	
	Лекция «Поэзия военных и первых послевоенных лет»	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 19. Выразительное чтение наизусть стихотворения (по выбору), анализ поэтики.	2/0	
Раздел 8. Особенности развития литературы 50 – 80-х годов (ч)		8/0	
Тема 8.1. Развитие литературы 1950-1980-х годов.	Содержание	1/0	
	Обзор основных тенденций в развитии литературы 50-90-х гг. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода оттепели. Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература.	0/0	

	Знакомство с основными именами: И.Эренбург «Оттепель», Э.Хеменгуэй «Старик и море», В.Дудинцев «Не хлебом единым» и др.		
	Лекция «Развитие литературы 1950-1980-х годов»	1/0	
Тема 8.2 Творчество писателей-прозаиков 50-90-х. В.М.Шукшин.	Содержание	1/0	
	В.М.Шукшин. «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». Изображение жизни советской деревни, глубина и цельность духовного мира человека, связанного с землей.	0/0	
	Лекция «Творчество писателей-прозаиков 50-90-х. В.М.Шукшин»	1/0	
Тема 8.3. Проза о Великой Отечественной войне. К.Воробьев «Убиты под Москвой»	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 20. Знакомство с творчеством К. Воробьева. Повесть «Убиты под Москвой».	2/0	
Тема 8.4 А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».	Содержание	2/0	
	Сведения из биографии. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема	0/0	

	ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве		
	Лекция «А.И. Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича»	2/0	
Тема 8.5. Основные направления в поэзии 50-80-х гг.	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №21. «Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра поэзии 1950-1980-х годов»	2/0	
Раздел 9. Русское литературное Зарубежье 1920 – 1990 годов (ч)		2/0	
Тема 9.1. Три волны эмиграции русских писателей.	Содержание	2/0	
	Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, И.Елагина, Д.Кленовского. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения	0/0	
	Лекция «Три волны эмиграции русских писателей»	2/0	
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов. (ч)		2/0	
Тема 10.1. Обзор русской	Содержание	2/0	

литературы последних лет.			
	Обзор литературы последних лет	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 22. «Основные направления развития современной литературы. Проза. Поэзия. Драматургия»	2/0	
Раздел 11. Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль) (ч)		12/0	
Тема 11.1. «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!...»	Содержание	4/0	
	Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	0/0	
	«Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности	4/0	

	(каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами, поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема 11.2. «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека	Содержание	4/0	
	Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №23. Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: «специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	4/0	

Тема 11.3. «Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/специальности	Содержание	4/0	
	Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практические занятие №24 Участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (94ч)		94/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1 Литература. 10-й класс. Углубленный уровень. Часть 1 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. - 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 321 с. - ISBN 978-5-09-127061-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220155>

2 Литература. 10-й класс. Углубленный уровень. Часть 2 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Л. А. Капитанова [и др.] ; под ред. В. И. Коровина. - 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 304 с. - ISBN 978-5-09-127060-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220156>

3 Коровин В.И. Литература. 11 класс. Углублённый уровень. Электронная форма учебника. В 2 часть Часть 1 / Коровин В.И., Вершинина Н.Л., Гальцова Е.Д.; Под ред. Коровина В.И. - М.:Просвещение, 2026. - 368 с. - ISBN 978-5-09-129968-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2231924>

4 Литература. 11 класс. Углубленный уровень. Часть 2 : учебник / В. И. Коровин, Н. Л. Вершинина, Е. Д. Гальцова [и др.] ; под. ред. В. И. Коровина. – 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 353 с. – ISBN 978-5-09-124922-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2202141>

5 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10164-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/598609>

6 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 340 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10164-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/598609>

7 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 441 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10686-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538008>

8 Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 441 с. — (Профессиональное образование)

образование). — ISBN 978-5-534-10686-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584628>

3.2.2. Дополнительные источники

1 История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 411 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01425-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584913>

2 Красовский, В. Е. Литература : учебник для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 709 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15557-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/587321>

3 Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебник для среднего общего образования / составитель А. А. Сафонов ; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 438 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16221-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586562>

4 Русская литература в вопросах и ответах. XX век : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Г. И. Романовой. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 243 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19640-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584418>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном	показывает совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов владеет умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Тестирование Оценка выполнения практического задания (работы)

социальном контексте, учетом неоднозначности	учетом неоднозначности	
структура плана для решения	заложенных в нем смыслов и	
задач, алгоритмы выполнения	наличия в нем подтекста) с	
работ в профессиональной и	использованием теоретико-	
смежных областях, приемы	литературных терминов и	
структурирования	понятий (в дополнение к	
информации, формат	изученным на уровне	
оформления результатов	начального общего и	
поиска информации,	основного общего	
номенклатура	образования) выявляет в	
информационных источников,	произведениях	
применяемых	художественной литературы	
профессиональной	образы, темы, идеи, проблемы	
деятельности, программное	и выражать свое отношение к	
обеспечение	вним в развернутых	
профессиональной	аргументированных устных и	
деятельности, в том числе	письменных высказываниях,	
цифровые средства,	участвовать в дискуссии на	
современные средства и	литературные темы	
устройства информатизации,	опоставляет произведения	
порядок их применения и,	русской и зарубежной	
содержание актуальной	литературы и сравнивать их с	
н о р м а т и в н о - п р а в о в о й	художественными	
документации, возможные	интерпретациями в других	
траектории	видах искусств (графика,	
профессионального развития	живопись, театр, кино, музыка	
и самообразования,	и другие) владеет	
современная научная и	современными читательскими	
профессиональная	практиками, культурой	
терминология, основные	восприятия и понимания	
этапы разработки и	литературных текстов,	
реализации проекта, основы	умениями самостоятельного	
предпринимательской	истолкования прочитанного в	
деятельности, правовой и	устной и письменной форме,	
финансовой грамотности,	информационной переработки	
правила разработки	текстов в виде аннотаций,	
презентации,	докладов, тезисов,	
психологические основы	конспектов, рефератов, а	
деятельности коллектива,	также написания отзывов и	
психологические особенности	сочинений различных жанров	
личности, правила	(объем сочинения - не менее	
оформления документов,	250 слов); владение умением	
правила построения устных	редактировать и	
сообщений, особенности	совершенствовать	

социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне	собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка	

информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в		

профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию		

Приложение 2.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.03 История»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>9</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>10</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>26</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>26</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«История»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: Целью общего исторического образования 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. Данная цель предполагает формирование у обучающихся в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО, целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого ее народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества. Освоение дисциплины формирует у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды, сохранению исторической памяти и противодействию фальсификации исторических фактов..

Дисциплина «История» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических демократических ценностей. Готовность противостоять	ПРБ 1. Понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-

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 назначением. Готовность гуманитарной волонтерской деятельности. 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 государственному символу, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России	технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России) ПРб 2. Знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века ПРб 3. Умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, и процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни и людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов ПРб 4. Умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы ПРб 5. Умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий в истории России и человечества в целом в

науке, искусстве, спорте, технологиях и труде. Идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений. Осознание духовных ценностей российского народа. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	XX - начале XXI века ПРБ 6. Умение критически анализировать для решения познавательной задачи истинные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками ПРБ 7. Умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности ПРБ 8. Умение анализировать текстовые, и визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее) ПРБ 9. Приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества:

	Метапредметные результаты должны отражать: 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. 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	идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России ПРб 10. Умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории ПРб 11. Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

	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. 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. 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. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. 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.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	116	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	116	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение (ч)		6/0	
Тема 1.1. Введение во Всеобщую историю начала XX в.	Содержание	6/0	
	Новейшая история как этап развития человечества. Мир в начале XX в. Новейшая история: понятие, хронологические рамки, периодизация. Развитие индустриального общества. Технический прогресс.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 1 Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы.	2/0	
	Практическое занятие № 2 Мир империй - наследие XIX века. Империализм и колонии. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Региональные конфликты и войны в конце XIX-начале XX в.	2/0	

Раздел 2. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской революции (1914–1922) (ч)		18/0	
Тема 2.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	Содержание	6/0	
	Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика. Причины начало и ход Первой мировой войны. Стремление великих держав к переделу мира. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну европейских держав. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Изменения в составе воюющих блоков (вступление в войну Османской империи, Италии, Болгарии). Четверной союз. Верден. Сомма. Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Власть и общество в годы войны	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 3 Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Патриотический подъем на начальном этапе Первой мировой войны. Массовый героизм воинов. Людские потери.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Итоги Первой мировой войны. Политические, экономические, социальные и культурные последствия Первой мировой войны. Работа с картой.	2/0	
Тема 2.2 Основные этапы и хронология	Содержание	6/0	

революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков			
	Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война. Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 5 В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах	2/0	
	Практическое занятие № 6 Первые преобразования большевиков. Работа с источниками	2/0	
Тема 2.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Содержание	6/0	
	Причины и этапы Гражданской войны в России. Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 - весной 1918 г. Начало формирования основных очагов сопротивления	2/0	

	большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса. Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика "военного коммунизма".		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 7 Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2/0	
	Практическое занятие № 8 Профессионально-ориентированное содержание. «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений Наш край в 1914-1922 гг: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность	2/0	
Раздел 3. Межвоенный период (1918–1939). СССР в 1920–1930-е годы (ч)		24/0	
Тема 3.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Содержание	6/0	
	Социально-экономический и политический кризис в РСФСР в	2/0	

	начале 20-х гг. Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и другие. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от "военного коммунизма" и переход к новой экономической политике (НЭП). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. - Герой Социалистического Труда) Предпосылки и значение образования СССР.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 9 Противоречия политики НЭПа.	2/0	
	Практическое занятие № 10 Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2/0	
Тема 3.2. Советский Союз в конце 1920-х– 1930-е гг.	Содержание	6/0	
	Индустриализация в СССР. "Великий перелом". Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация. Создание рабочих и	2/0	

	инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Голод в «зерновых» районах СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрноиндустриальную державу. Ликвидация безработицы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 11 Утверждение культа личности Сталина. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры.	2/0	
	Практическое занятие № 12 Итоги и цена советской модернизации. Организация дискуссии по методу «метаплана»	2/0	
Тема 3.3. Культурное пространство советского общества в 1920– 1930-е гг.	Содержание	4/0	
	Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в	2/0	

	обществе. «Коммунистическое чванство». Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Основные направления в литературе и архитектуре. Достижения в области киноискусства. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2/0	
Тема 3.4. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Версальско-Вашингтонская система. Мир в 1920-е – 1930-е гг. Нарастание агрессии в мире в 1930 -х гг .	Содержание	2/0	
	Лига Наций. агрессии в мире в 1930 -х гг . Вашингтонская конференция. Версальско -Вашингтонская система. Революционные события 1918 -1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Образование Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920 -1930 -е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к	0/0	

	власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Стабилизация 1920 -х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929 -1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально - политические последствия кризиса. "Новый курс" Ф.Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП; А. Гитлер. Приход нацистов к власти.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 14 Мир в 1918-1939 гг.: от войны к миру. Распад империй и образование новых национальных государств в Европе. Планы послевоенного устройства мира	2/0	
Тема 3.5. Внешняя политика СССР в 1920–1930- е годы. СССР накануне Великой Отечественной войны	Содержание	6/0	
	Внешняя политика СССР в 1920-е гг. Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные	2/0	

	конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол. СССР накануне Великой Отечественной войны. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 15 Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой	2/0	
	Практическое занятие № 16 Профессионально ориентированное содержание. «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений. Наш край в 1920- 1930-е гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
Раздел 4. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 год (ч)		22/0	
Тема 4.1. Начало Второй мировой войны. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Содержание	6/0	
	Начало Второй мировой войны. Причины Второй мировой войны. Нападение Германии на Польшу и начало мировой	2/0	

	войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Разгром Польши. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции и ее союзников. Битва за Британию. Агрессия Германии и ее союзников на Балканах. Положение в оккупированных странах. «Новый порядок». Нацистская политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления. Партизанская война в Югославии. 1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Планы Германии в отношении СССР; план «Барбаросса», план «Ост». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 17 Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2/0	
	Практическое занятие № 18 Причины и начальный период Великой Отечественной войны. Работа с исторической картой и историческими источниками	2/0	
Тема 4.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Содержание	4/0	
	Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Германское наступление весной - летом 1942 г. Поражение советских войск в	2/0	

	Крым. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Дом Павлова. Героическая борьба армий В.И. Чуйкова и М.С. Шумилова против немецкофашистских войск. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и разгром гитлеровцев. Н.Ф. Ватулин, А.И. Еременко, К.К. Рокоссовский. Итоги и значение победы Красной армии под Сталинградом. Начало коренного 4 31 перелома в войне. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом - осенью 1943 г.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 19 За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.	2/0	
Тема 4.3. Человек и культура в годы Великой Отечественной войны	Содержание	6/0	
	Человек и война: единство фронта и тыла. "Все для фронта, все для победы!". Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь	2/0	

	населения фронту. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Культурное пространство в годы войны. Песня "Священная война" - призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 20 Государство и Церковь в годы войны. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. Приказ № 227 «Ни шагу назад!». Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда.	2/0	
	Практическое занятие № 21 Работа с историческими источниками: анализ исторических плакатов, военных песен, творчества Твардовского А.Т., Эренбурга И.Г., Бека А.А., Симонова К.М.	2/0	
Тема 4.4. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Содержание	6/0	
	Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Наступление советских войск в Белоруссии и Прибалтике. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия	2/0	

	Красной Армии. Встреча на Эльбе. Висло-Одерская операция. Битва за Берлин. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Резвакуация и нормализация повседневной жизни. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Открытие второго фронта в Европе. Восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Конференции руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции; Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 22 Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2/0	
	Практическое занятие № 23 Профессионально ориентированное содержание. Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу. Наш край в 1941-1945 гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
Раздел 5. СССР в 1945–1991 годы. Послевоенный мир (ч)		28/0	
Тема 5.1. Мир и международные отношения в годы холодной войны (вторая половина XX века)	Содержание	6/0	

	Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х - 2020-х гг. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Разделенная Европа. Раскол Германии и образование двух германских государств. Совет экономической взаимопомощи. Формирование двух военнополитических блоков (НАТО и ОВД). Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинские кризисы, Корейская война, войны в Индокитае, Суэцкий кризис, Карибский (Кубинский) кризис). Создание Движения неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х - первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств - участников ОВД в Чехословакию.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 24 Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX - начале XXI в. Революции второй половины 1940 -х гг. и установление режимов «народной демократии». СЭВ и ОВД.	2/0	
	Практическое занятие № 25 Послевоенное изменение политических границ в Европе. Изменение этнического состава стран Восточной Европы как следствие геноцидов и принудительных переселений. Работа с картой. Причины и этапы «холодной войны».	2/0	
Тема 5.2. СССР в 1945–1953 гг	Содержание	2/0	

	Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Разруха. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы.	2/0	
Тема 5.3. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х	Содержание	6/0	
	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение	2/0	

	общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально -экономическое развитие СССР.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 26 Общественно-политическое развитие СССР в условиях «оттепели». Научно-техническая революция в СССР. Дискуссия по методу «метаплана»	2/0	
	Практическое занятие № 27 Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции	2/0	
Тема 5.4. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х	Содержание	6/0	
	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли	2/0	

	ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярны формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 28 Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты.	2/0	
	Практическое занятие № 29 Общественно -политическая жизнь в СССР в середине 60 -х – начале 80 -х гг. Внешняя политика СССР в середине 60 -х – начале 80 -х гг. Работа с историческими источниками.	2/0	
Тема 5.5. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.	Содержание	8/0	
	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Нарастание кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об	2/0	

	индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №30 Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2/0	
	Практическое занятие № 31 Профессионально ориентированное содержание. Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине.	2/0	
	Практическое занятие № 32 Наш край в 1945–1991 гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
Раздел 6. Российская Федерация в 1992–2020 гг. Современный мир в условиях глобализации. (ч)		20/0	
Тема 6.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Содержание	6/0	
	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация	2/0	

	жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 33 Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества	2/0	
	Практическое занятие № 34 Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.	2/0	
Тема 6.2. Современный мир. Глобальные проблемы человечества	Содержание	6/0	
	Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств. Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии.	2/0	

	Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах). «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве. Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии. "Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 35 «Оранжевые» революции на постсоветском пространстве и в развивающихся странах. Работа с историческими источниками	2/0	
	Практическое занятие № 36 Человек в стремительно меняющемся мире: культура и научно-технический прогресс. Дискуссия по методу «метаплана»	2/0	
Тема 6.3. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Содержание	8/0	
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и	2/0	

	гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999 -2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 37 Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Специальная военная операция. Работа с историческими источниками. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Россия в современном мире. Работа с историческими источниками	2/0	
	Практическое занятие № 38 Профессионально ориентированное содержание. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов Наш край в 1992-2022 гг.: найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится специальность.	2/0	
	Практическое занятие № 39 Подготовка и защита национального проекта (по выбору)	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (116ч)		116/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Артемов В.В. История (для всех специальностей СПО): учебник для студентов, обучающихся по профессиям и специальностям сред. проф. образования: учебное издание /Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. - Москва: Академия, 2024. - 256 с. (Специальности среднего профессионального образования) – ISBN 978-5-0054-2323-8.

2. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3. Мединский, В. Р. История. История России. 1914—1945 годы. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 496 с. — ISBN 978-5-0054-2948-3 — Текст: непосредственный.

4. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

5. Мединский, В. Р. История. История России. 1945 год — начало XXI века. Учебник. Минпросвещения России. Образовательно-издательский центр «Академия», 2024. 2024. — 448 с. — ISBN 978-50054-2948-3 — Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Некрасова, М. Б. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Б. Некрасова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 436 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15987-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536636>.

2. Фирсов, С. Л. История России : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540360>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине (и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России); знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей,	Письменный и устный опрос Дискуссия Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий и дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века; умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов; умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX -	

	начале XXI века; умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям русской истории; знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	

Приложение 2.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.04 Обществознание»

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>10</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>11</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Обществознание»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Обществознание»: Воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям, истории и культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации; Развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной; Развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю; Освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества и закономерностей его развития, соответствующей современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в ФГОС среднего общего образования.

Дисциплина «Обществознание» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических демократических ценностей.	ПРб 1. Сформированность знаний об (о): обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; основах социальной динамики; особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации; человеке как субъекте

Программа создана в цифровом конструкторе

Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. 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,	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; значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике; роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений; социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти; системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации; правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений; системе права и законодательства Российской Федерации ПРб 2. Умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности

готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. Осознание духовных ценностей российского народа. Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. 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,	человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства ПРб 3. Владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение 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 ПРб 4. Владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства ПРб 5. Связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность

стремление проявлять качества творческой личности. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Метапредметные результаты должны отражать: Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов 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 социальных проектов. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлений. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в сложную деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски	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 ПРБ 6. Владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения ПРБ 7. Владение 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

последствий деятельности. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Самостоятельно формулировать актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение явлений социальной действительности; новых условиях. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Выдвигать новые идеи,	ПРБ 8. Использование общественных знаний 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 ПРБ 9. Владение 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 ПРБ 10. Готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей,

	предлагать оригинальные подходы и решения. 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.	обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства ПРб 11. 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 ПРб 12. Владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе (ч)		16/0	
Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества	Содержание	8/0	
	Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной и трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия.	2/0	

	Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 1. Деятельность и общение	2/0	
	Практическое занятие № 2. Свобода в деятельности человека	2/0	
	Практическое занятие № 3. Мировоззрение и его виды	2/0	
Тема 1.2. Общество как сложная система.	Содержание	8/0	
	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное).	2/0	
	Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 4. Особенности современного мира	2/0	
	Практическое занятие № 5. Глобальные проблемы современности	2/0	
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества. (ч)		12/0	
Тема 2.1. Духовная культура человека и общества	Содержание	6/0	
	Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 6. Наука и образование	2/0	
	Практическое занятие №7 Профессионально ориентированное содержание. Особенности профессиональной деятельности в сфере туризма и гостеприимства	2/0	

Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	Содержание	6/0	
	Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №8. Религия как феномен культуры	2/0	
	Практическое занятие №9 Профессионально ориентированное содержание. Возможности духовного и культурного роста в процессе профессиональной деятельности. Влияние культуры на формирование компетенций специалиста среднего звена.	2/0	
Раздел 3. Экономика (ч)		16/0	
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи	Содержание	4/0	
	Профессионально ориентированное содержание Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная,	2/0	

	централизованная (командная) и рыночная экономика.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10. Профессионально ориентированное содержание. Экономика потребителя. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах	2/0	
Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике	Содержание	4/0	
	Профессионально ориентированное содержание Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11 Профессионально ориентированное	2/0	

	содержание. Перспективы развития предпринимательской деятельности по направлению выбранной профессии/специальности. Малый и средний бизнес региона в профессиональной сфере		
Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция	Содержание	4/0	
	Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12. Рынок труда и безработица	2/0	
Тема 3.4. Основные проблемы экономики России. Элементы международной экономики	Содержание	4/0	
	Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной	2/0	

	торговли. Глобальные экономические проблемы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13. Экономика России	2/0	
Раздел 4. Социальные отношения (ч)		14/0	
Тема 4.1. Социальная роль и стратификация	Содержание	4/0	
	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 14. Социальная роль и социальный статус	2/0	
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	Содержание	4/0	
	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 15. Социальный конфликт	2/0	
Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Содержание	6/0	
	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации.	2/0	
	Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 16. Семья и брак	2/0	
Раздел 5. Политика (ч)		8/0	
Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической	Содержание	4/0	

системе			
	Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 17. Государство как политический институт	2/0	
Тема 5.2. Участники политического процесса	Содержание	4/0	
	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и	2/0	

	опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 18. Личность и государство.	2/0	
Раздел 6. Право (ч)		10/0	
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Содержание	4/0	
	Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 19. Формы права	2/0	

Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации	Содержание	2/0	
	Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.	2/0	
Тема 6.3. Отрасли российского права	Содержание	4/0	
	Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и	2/0	

	неимущественных прав.		
	Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Практическое занятие № 20. Трудовое право	0/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127033-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220300>

2. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127032-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220302>

3. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, А. Ю. Лазебникова, А. И. Матвеев [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127033-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220300>

4. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень : учебник / Л. Н. Боголюбов, Н. И. Городецкая, А. Ю. Лазебникова [и др.] ; под ред. Л. Н. Боголюбова, А. Ю. Лазебниковой. - 7-е изд., стер. – Москва : Просвещение, 2025. - 289 с. – ISBN 978-5-09-127032-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220302>

3.2.2. Дополнительные источники

1 Обществознание. Основы науки. Экономическая система общества : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией Н. В. Агафоновой. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 321 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17491-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/584181>

2 Игошин, Н. А. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра ; под общей редакцией Н. А. Игошина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21211-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/581683>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	сформированность знаний об основах общественных наук: социальной психологии, экономике, социологии, политологии, правоведении и философии, их предмете и методах исследования, этапах и основных направлениях развития, о месте и роли отдельных научных дисциплин в социальном познании, о роли научного знания в постижении и преобразовании социальной действительности; о взаимосвязи общественных наук, необходимости комплексного подхода к изучению социальных явлений и процессов; овладение элементами методологии социального познания; умение применять методы научного познания в социальных процессах и явлениях для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности, планирования и достижения познавательных и практических целей; готовность продуктивно взаимодействовать с общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав	Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Оценка результатов заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике; сформированность умений, необходимых для успешного продолжения образования на уровне высшего образования по направлениям социально-гуманитарной подготовки, включая умение самостоятельно овладевать новыми способами познавательной деятельности, выдвигать гипотезы, соотносить информацию, полученную из разных источников, эффективно взаимодействовать в исследовательских группах при решении учебных задач	

Приложение 2.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.05 География»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>9</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>10</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«География»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «География»: В основу содержания географии положено изучение единого и одновременно многополярного мира, глобализации мирового развития, фокусирования на формировании у обучающихся целостного представления о роли России в современном мире. Воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества; воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества; формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры; развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности; приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития..

Дисциплина «География» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей. Готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении	ПРб 1. Понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам. 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. Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем. Умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением. Ценностное отношение к государственному и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте,	России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития. ПРб 2. Освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве. ПРб 3. Сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, процессов и явлений; 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

	технологиях и труде. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. 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. Анализировать полученные в ходе	ПРб 4. Владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 5. Сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения ПРб 6. Сформированность умений 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 количественные

	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. Оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам. Владеть навыками получения информации из источников разных типов, осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Ставить и формулировать собственные задачи образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.	показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач ПРб 7. Владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 8. Сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности

		стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач ПРб 9. Сформированность умений 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 ПРб 10. Сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	74	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Общая характеристика мира (ч)		36/0	
Тема 1.1. Введение. Современная география	Содержание	2/0	
	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	2/0	
Тема 1.2. Современная политическая карта мира	Содержание	4/0	
	Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 «Ознакомление с политической картой мира»	2/0	
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	Содержание	6/0	
	Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. «Особо охраняемые природные территории и объекты Всемирного природного и культурного наследия».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 2 «География мировых природных ресурсов»	2/0	
	Практическое занятие №3 «Особо охраняемые территории	2/0	

	Дальнего Востока (доклады, презентации)»		
Тема 1.4. География населения мира	Содержание	8/0	
	Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения. Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества. Занятость населения. Размещение населения.	2/0	
	профессионально-ориентированное. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 4 «География населения мира».	2/0	
	Практическое занятие № 5 «Составление и анализ формально-логической модели понятий «раса», «этнос», «народ», «ассимиляция».	2/0	
Тема 1.5 Мировое хозяйство	Содержание	4/0	
	Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 6 «Мировое хозяйство. Региональная интеграция».	2/0	
Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства	Содержание	12/0	
	Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные	2/0	

	источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Химическая промышленность. Факторы размещения. Главные центры.		
	Транспортный комплекс -Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2/0	
	География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную	2/0	

	хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 7 профессионально-ориентированное. «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2/0	
	Практическое занятие № 8 «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2/0	
	Практическое занятие № 9 профессионально-ориентированное. «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2/0	
Раздел 2. Региональная характеристика мира (ч)		40/0	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание	4/0	
	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения. Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе Германия и	2/0	

	Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10 «Зарубежная Европа. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны».	2/0	
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Содержание	4/0	
	профессионально-ориентированное. Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №11 «Зарубежная Азия.	2/0	

	Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»		
Тема 2.3. Африка	Содержание	4/0	
	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №12 «Африка. Характеристика природно-ресурсного потенциала страны»	2/0	
Тема 2.4 Северная и Латинская Америка	Содержание	4/0	
	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки	2/0	

	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной Америки»	2/0	
Тема 2.5 Австралия и Океания	Содержание	4/0	
	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №14 «ФГП и ЭГП Австралии».	2/0	
Тема 2.6 Россия в современном мире	Содержание	8/0	
	Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства.	2/0	

	Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России «Россия в системе международных экономических отношений и её роль в мировом хозяйстве. География отраслей международной специализации РФ.		
	«Значение территориальной целостности, открытие российских земель, присоединение новых. Геополитическое и стратегическое значение».	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №15 профессионально-ориентированное. «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	2/0	
	Практическое занятие № 16 «Роль первооткрывателей, моряков и ученых, которые внесли огромный вклад в формирование земли Российской».	2/0	
Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества	Содержание	12/0	
	Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. Влияние предприятий профильной	2/0	

	отрасли на глобальные проблемы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №17 Классификация глобальных проблем. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов.	2/0	
	Практическое занятие №18 профессионально-ориентированное. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	2/0	
	Практическое занятие №19 профессионально-ориентированное. Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Подготовка к дифференцированному зачету	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Гладкий, Ю. Н. География. 10 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В.В. Николина. – 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 273 с. – (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-124887-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201870>

2. Гладкий, Ю. Н. География. 11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / Ю. Н. Гладкий, В. В. Николина. – 7-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 225 с. – (Полярная звезда). - ISBN 978-5-09-124886-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201871>

3. Калущков, В. Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калущков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16136-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/583755>

4. География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16137-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/590571>

3.2.2. Дополнительные источники

1. География туризма. Центральная Европа : учебник для среднего профессионального образования / под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 517 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09981-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564878>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	Понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, её участия 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; усвоение и применение знаний 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; сформированность системы	Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	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 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов владение 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 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.	

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.06 Иностранный язык»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>12</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>13</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>21</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>21</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык»: Учебный предмет ООП.06 «Иностранный язык», изучается на базовом уровне в общеобразовательном цикле учебного плана основной профессиональной образовательной программы специальности. Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций..

Дисциплина «Иностранный язык» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: 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: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный	ПРБ 1. Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства

	признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлениях. Вносить коррективы во деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности навыками разрешения проблем.	информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14 - 15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14 - 15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать

		несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600 - 800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов ПР6 2. Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в

		том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера ПРб 3. Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям ПРб 4. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;

		навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии ПРб 5. Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей ПРб 6. Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении ПРб 7. Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев коммуникации, а также в условиях

		дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку ПРБ 8. Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические) ПРБ 9. Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность	

	мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: 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.	
	Личностные результаты должны отражать: Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем.	
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего	

	осознанию своего места в поликультурном мире. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. 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.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Иностранный язык для коммуникации (ч)		56/0	
Тема 1.1. Повседневная жизнь	Содержание	4/0	
	Лексика: – повседневная деятельность (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – свободное время (friend, communicate, go out, play sports, hobby, work out, gardening, etc.); – студенчество (college, subjects, timetable, do homework, pass an exam, take an exam, etc.); – профессии (teacher, cook, businessman, etc.); – описание фотографий (in the photo, look, on the right/left, etc.). Грамматика: – глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях; – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); – разные типы вопросительных предложений; – модальный глагол can; – структура there is/are; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: правила чтения. Звуки и транскрипция (в т. ч.	0/0	

	использование онлайн-словарей, переводчиков с функцией произношения)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 1 Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: лексико-грамматический тест; устное собеседование	2/0	
	Практическое занятие № 2 Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. Систематизация изученного ранее материала	2/0	
Тема 1.2. Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека	Содержание	6/0	
	Лексика: – национальности; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); – ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); – семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); – брак (get married, have children, date, go out, wedding, etc.). Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); – простое настоящее	0/0	

	время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; модальные глаголы и их эквиваленты		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 3 Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Я и моя семья. Отношение поколений в семье, традиции	2/0	
	Практическое занятие № 5 Общение, конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность, личностные качества. Описание характера человека	2/0	
Тема 1.3 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы	Содержание	6/0	
	Лексика: – возможности для молодежи (education, employment, look for a job, etc.); – карманные деньги (earn, pocket money, save for, etc.); – интересы (music, art, creativity, express yourself); – блогосфера (blog, vlog, go online, make videos, subscribe, follow, etc.); – общество (society, mix up with people, volunteer, raise money, help, etc.). Грамматика: – предлоги времени; – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение; – love/like/enjoy + Infinitive/-ing; – типы вопросов; – способы выражения будущего времени	0/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 6 Досуг. Хобби, свободное время. Мои друзья, занятия в колледже	2/0	
	Практическое занятие № 7 Волонтерская деятельность и волонтерские организации	2/0	
	Практическое занятие № 8 Организация досуга. Активный и пассивный отдых	2/0	
Тема 1.4 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание	6/0	
	Лексика: здания (attached house, apartment, etc.); комнаты (living-room, kitchen, etc.); обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); места в городе (city centre, square, etc.); плюсы и минусы жизни в городе/сельской местности (countryside, crowded, pollution, fresh air, nightlife, farming, crops, etc.); – природа (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.). Грамматика: оборот there is/are; неопределенные местоимения some/any/no и их производные; предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____, etc.); специальные вопросы; вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____,	0/0	

	etc.); - наречия, обозначающие направление		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 9 Особенности проживания в городе/сельской местности. Инфраструктура. Преимущества и недостатки. Как спросить и указать дорогу	2/0	
	Практическое занятие № 10 Описание здания. Интерьер	2/0	
	Практическое занятие № 11 Моя улица, описание инфраструктуры	2/0	
Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание	4/0	
	Лексика: виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.); покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.). Грамматика: существительные исчисляемые и неисчисляемые; употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными; артикли: определенный, неопределенный, нулевой; числительные (порядковые и количественные)	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 12 Виды магазинов.	2/0	

	Ассортимент товаров. Совершение покупок в продуктовом магазине		
	Практическое занятие № 13 Совершение покупок в магазине одежды/обуви. Совершение покупок в Интернет-магазине	2/0	
Тема 1.6 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	Содержание	6/0	
	Лексика: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); правильное питание (diet, protein, etc.); названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc.); способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc.); дроби и меры весов (1/12: one-twelfth, etc.). Грамматика: образование множественного числа существительных (в т.ч. исключения); множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний; простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); правильные и неправильные глаголы; used to + Infinitive structure	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 15 Занятия физкультурой и	2/0	

	спортом		
	Практическое занятие № 16 Режим труда и отдыха. Борьба со стрессом	2/0	
	Практическое занятие № 17 Обобщение	2/0	
Тема 1.7 Россия	Содержание	8/0	
	Лексика: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (the Kremlin, Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика: артикли с географическими названиями; прошедшее простое и совершенное время (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); сравнительные обороты than, as...as, not so ... as	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 18 Географическое положение, климат, население России	2/0	
	Практическое занятие № 19 Символы и традиции России	2/0	
	Практическое занятие № 20 Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2/0	
	Практическое занятие № 21 Традиции народов России/Моя малая Родина – чем мы гордимся	2/0	

Тема 1.8 Страны изучаемого языка	Содержание	10/0	
	Лексика: виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, plane, etc.); в аэропорту (arrivals, departures, boarding pass, check-in, gate, seat belt, etc.); достопримечательности стран изучаемого языка (have a look around, get lost, explore, sights, sightseeing, Tower Bridge, Big Ben, Buckingham Palace, etc.); погода (cold, wet, windy, sunny); в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.). Грамматика: инфинитив, его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения прилагательных/наречий; наречия места; прилагательные, обозначающие национальности и языки	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическое занятие № 22 Соединенное Королевство Великобритании и Северной Ирландии (географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)	2/0	
	Практическое занятие № 23 Соединенные Штаты Америки (географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)	2/0	
	Практическое занятие № 24 Канада (географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)	2/0	
	Практическое занятие № 25 Австралия, Новая Зеландия	2/0	

	(географическое положение, символы, государственное устройство и т.п.)		
	Практическое занятие № 26 Почему и как люди путешествуют. Обобщение	2/0	
Тема 1.9 Приморский край. Моя малая Родина	Содержание	6/0	
	Лексика: географическое положение, название растительного и животного мира Грамматика: артикль с географическими названиями	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 27 Приморье, географическое положение, символика и т.п.	2/0	
	Практическое занятие № 28 Владивосток – столица Приморья и ДФО	2/0	
	Практическое занятие № 29 Моя малая Родина	2/0	
Раздел 2. Деловой английский (ч)		6/0	
Тема 2.1 Этикет делового и неофициального общения. Телефонные переговоры. Правила поведения в общественных местах	Содержание	6/0	
	Лексика: профессионально ориентированная; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	

	Практическое занятие № 30 Этикет делового и неофициального общения	2/0	
	Практическое занятие № 31 Правила поведения в общественных местах.	2/0	
	Практическое занятие № 32 Телефонные переговоры	2/0	
Раздел 3 Профессионально-ориентированное содержание. Прикладной модуль		0/0	
Иностранный язык для профессиональной деятельности (ч)			
Тема 3.1 Современный мир специальностей. Проблема выбора специальности. Роль иностранного языка в профессии	Содержание	0/0	
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения (написание деловых писем); – чтение инструкций. Грамматика: – герундий, инфинитив. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Практическое занятие №34 Цель и задачи изучения иностранного языка для выполнения задач профессиональной деятельности	0/0	
	Практическое занятие №35 Особенности подготовки по профессии/специальности	0/0	
	Практическое занятие №36 Специфика работы по профессии/специальности	0/0	
	Практическое занятие №37 Роль иностранного языка в	0/0	

	выбранной профессии/специальности		
	Практическое занятие №38 Альтернативы в продолжении образования. Высшая школа. Университет. Дистанционное образование: преимущества и недостатки	0/0	
	Практическое занятие №39 Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности	0/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык. 10 класс. Углубленный уровень : учебник / К. М. Баранова, Д. Дули, В. В. Копылова [и др.]. – 13-е изд., стер. - Москва : Express Publishing : Просвещение, 2025. - 201 с. – (Звёздный английский). - ISBN 978-5-09-124877-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201860>

2. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2024. - 368 с. — ISBN 978-5-0054-2840-01

3. Грамматика английского языка : учебное пособие / Л. О. Микаллеф, Н. Ю. Тихонова, О. В. Гинзбург [и др.] ; под общ. ред. Л. О. Микаллеф. — Москва : КноРус, 2025. — 247 с. — ISBN 978-5-406-13702-4. — URL: <https://book.ru/book/955586>

4. Изволенская, А. С. Английский язык для колледжей (А2-B2) : учебник для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 185 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16355-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586554>

5. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

6. Кукушкин, Н. В., Английский язык для колледжей : учебник / Н. В. Кукушкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 327 с. — ISBN 978-5-466-07123-8. — URL: <https://book.ru/book/954470>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1) : учебник для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586930>

2. Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 456 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/586441>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых профессиональной деятельности, программное обеспечение профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства и современные средства информатизации, порядок их применения и психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, Правила	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 в речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межкультурном взаимодействии строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Тестирование выполнения практического задания (работы)

Программа создана в цифровом конструкторе

построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика), особенности произношения; Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать	коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличном 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 интересные профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас

получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		

Приложение 2.7
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.07 Математика»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>17</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Математика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Математика»: Общеобразовательная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Цель общеобразовательной дисциплины «Математика» заключается в формировании функциональной математической грамотности через освоение ключевых понятий, развитие мышления и умение применять математические модели для решения практических задач.

Дисциплина «Математика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность и способность к образованию самообразованию протяжении всей жизни. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлений. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных	ПРб 1. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательства рассуждения в ходе решения задач ПРб 2. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений ПРб 3. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы ПРб 4. Умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция,

	методов	познания.	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, нахождение пути, скорости и ускорения ПРб 5. Умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами ПРб 6. Умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов ПРб 7. Умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в

		таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств ПРб 8. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях ПРб 9. Умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира ПРб 10. Умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба,

		прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники ПРб 11. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач ПРб 12. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы ПРб 13. Умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками ПРб 14. Умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	196	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	22	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	222	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Алгебра. (ч)		106/0	
Тема 1.1. Введение.	Содержание	2/0	
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.	2/0	
Тема 1.2. Развитие понятия о числе.	Содержание	8/0	
	Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Формулы сокращенного умножения.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.	2/0	
	Преобразование рациональных выражений. Применение формул сокращенного умножения. Решение рациональных	4/0	

	уравнений и неравенств.		
Тема 1.3. Функции и графики.	Содержание	14/0	
	Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Способы задания функции.	2/0	
	Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Понятие о непрерывности функции.	2/0	
	Сложная функция (композиция). Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции.	4/0	
	Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические	4/0	

	функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.		
Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы.	Содержание	18/0	
	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Иррациональные уравнения.	2/0	
	Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями.	2/0	
	Свойства степени с действительным показателем. Показательная функция. Показательные уравнения и неравенства.	2/0	
	Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы	2/0	
	Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений.	2/0	
	Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений и неравенств.	2/0	
	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания логарифма к другому. Сравнение логарифмов. Логарифмирование и	4/0	

	потенцирование выражений. Решение логарифмических уравнений и неравенств.		
Тема 1.5. Основы тригонометрии	Содержание	20/0	
	Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.	2/0	
	Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы двойного угла. Формулы половинного угла. Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму. Преобразования простейших тригонометрических выражений.	2/0	
	Тригонометрические функции, их свойства и графики. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс и арккотангенс.	2/0	
	Простейшие тригонометрические уравнения. Решение тригонометрических уравнений основных типов. Простейшие тригонометрические неравенства.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой. Применение формул для преобразования тригонометрических выражений.	4/0	
	Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.	4/0	
	Решение тригонометрических уравнений и неравенств.	4/0	

Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.	Содержание	18/0	
	Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей.	2/0	
	Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции. Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций.	2/0	
	Производная сложной функции. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Возрастание и убывание функций, соответствие возрастания и убывания функций знаку производной.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Числовая последовательность, способы её задания, вычисления членов последовательности. Нахождение предела последовательности.	4/0	
	Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций.	4/0	
	Механический и геометрический смысл производной. Уравнение касательной в общем виде. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего и	4/0	

	наименьшего значения функции.		
Тема 1.7. Интеграл и его применение.	Содержание	26/0	
	Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница.	2/0	
	Применения интеграла в физике и геометрии.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0	
	Интеграл и первообразная.	2/0	
	Нахождение первообразной и вычисление определённого интеграла.	6/0	
	Применение интеграла для вычисления физических величин и площадей фигур.	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	6/0	
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей. (ч)		26/0	
Тема 2.1. Комбинаторика	Содержание	8/0	
	Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.	2/0	
	Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.	4/0	
Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.	Содержание	10/0	
	Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения.	2/0	
	Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей.	2/0	
	Вычисление вероятностей. Представление числовых данных. Прикладные задачи.	4/0	
Тема 2.3. Вероятность в профессиональных задачах.	Содержание	8/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик,	4/0	

	наблюдаемых данных.		
	Оценка события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач.	4/0	
Раздел 3. Геометрия. (ч)		80/0	
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание	28/0	
	Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей.	2/0	
	Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей.	2/0	
	Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости.	2/0	
	Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0	
	Взаимное расположения прямых. Угол между прямыми.	2/0	
	Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.	4/0	

	Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми.	4/0	
	Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	6/0	
Тема 3.2. Координаты и векторы.	Содержание	24/0	
	Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой.	4/0	
	Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве.	4/0	
	Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками.	4/0	
	Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное	4/0	

	произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	4/0	
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела.	Содержание	28/0	
	Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.	4/0	
	Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и в пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках.	2/0	
	Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Объем и его измерение. Интегральная формула объема.	4/0	
	Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.	2/0	
	Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Различные виды многогранников. Их изображения, сечения и развертки.	4/0	
	Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6/0	
	Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.	6/0	
Тема 3.4. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Содержание	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных областей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах.	0/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (222ч)		222/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алимов, Ш. А. Математика. Алгебра и начала математического анализа. Базовый уровень: электронная форма учебного пособия для СПО / Ш. А. Алимов, М. А. Ткачёва, Ю. М. Колягин. - Москва : Просвещение, 2024. - 463 с. - ISBN 978-5-09-107569-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2125328>

2. Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09525-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598516>

3. Математика. Геометрия. Базовый уровень. Учебное пособие для СПО : учебное пособие для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев [и др.]. — 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 305 с. — (Серия «Учебник СПО»). - ISBN 978-5-09-127108-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220394>

4. Седых, И. Ю. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Седых, Ю. Б. Гребенщиков, А. Ю. Шевелев. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 393 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19259-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583852>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Кремер, Н. Ш. Математика для колледжей : учебник для среднего профессионального образования / Н. Ш. Кремер, О. Г. Константинова, М. Н. Фридман ; под редакцией Н. Ш. Кремера. — 12-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 408 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17852-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583277>

2. Павлюченко, Ю. В. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан ; под общей редакцией Ю. В. Павлюченко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18367-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583744>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно	владеет методами и доказательствами, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применяет их, проводит доказательные рассуждения в ходе решения задач умеет оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умеет выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений умеет оперировать понятиями: случайный опыт и событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение	Результаты промежуточной аттестации Контрольная работа Оценка выполнения практического задания (работы) Письменный и устный опрос Оценка результатов выполнения практических работ

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях	

Приложение 2.8
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.08 Информатика»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>18</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Информатика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информатика»: Общеобразовательная дисциплина «Информатика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Цель общеобразовательной дисциплины «Информатика» заключается в формировании информационной компетентности в цифровом обществе. Это включает развитие алгоритмического мышления, навыков критической оценки информации и понимания правовых и этических аспектов использования технологий..

Дисциплина «Информатика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Метапредметные результаты должны отражать: Определять цели деятельности, задавать	ПРБ 1. Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования ПРБ 2. Понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития

	параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.	компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации ПРб 3. Наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования и н т е р н е т - п р и л о ж е н и й ПРб 4. Понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ПРб 5. Понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации ПРб 6. Умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных ПРб 7. Владение 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 ПРб 8. Умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций) ПРб 9. Умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива ПРб 10. Умение создавать структурированные текстовые документы

		и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ПРб 11. Умение 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 ПРб 12. Умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	94	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	18	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	116	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Информация и информационные процессы. (ч)		4/0	
Тема 1.1. Информация. Измерение информации	Содержание	2/0	
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об информационных процессах, о системах. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Методы измерения количества информации	2/0	
Тема 1.2. Кодирование информации	Содержание	2/0	
	Кодирование информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Кодирование информации	2/0	
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение (ч)		4/0	
Тема 2.1. Архитектура ЭВМ	Содержание	2/0	
	Принципы построения компьютеров. Аппаратные устройства компьютера. Основополагающие принципы построения компьютера.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Информационная система университета ВВГУ	2/0	
Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера	Содержание	2/0	
	Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Файловая система компьютера. Архиваторы	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Образовательные ресурсы	2/0	
Раздел 3. Представление информации в компьютере (ч)		5/0	
Тема 3.1. Системы счисления.	Содержание	3/0	
	Представление о различных системах счисления, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.	0/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Перевод чисел из одной позиционной системы счисления в другую	2/0	
	Арифметические операции в позиционных системах счисления	1/0	
Тема 3.2. Представление информации в компьютере.	Содержание	2/0	
	Представление целых чисел. Представление вещественных чисел. Представление текстовой информации. Представление графической информации. Представление звуковой информации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Представление информации в компьютере	2/0	
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики (ч)		4/0	
Тема 4.1. Алгебра логики.	Содержание	2/0	
	Логические высказывания и переменные. Логические операции. Логические выражения. Предикаты и их множества истинности.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Алгебра логики	2/0	
Тема 4.2. Таблицы истинности	Содержание	2/0	
	Таблицы истинности. Построение таблиц истинности. Анализ	0/0	

	таблиц истинности.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Таблицы истинности	2/0	
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов (ч)		37/0	
Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах	Содержание	5/0	
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере. Операции редактирования и форматирования. Стилизовое форматирование документа.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	Редактирование документа	2/0	
	Форматирование документа	1/0	
	Стилизовое форматирование документа	2/0	
Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов.	Содержание	9/0	
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Автоматизация процесса создания документа. Шаблоны.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	9/0	

	Многостраничные документы	2/0	
	Гипертекстовые документы	1/0	
	Шаблоны	2/0	
	Деловые документы	2/0	
	Оформление документа по стандартам	2/0	
Тема 5.3. Объекты компьютерной графики	Содержание	3/0	
	Компьютерная графика и её виды. Форматы графических файлов. Графические редакторы. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения).	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Компьютерная графика	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Создание комбинированного изображения – товарный знак, логотип по заданной теме	1/0	
Тема 5.4. Компьютерные презентации	Содержание	3/0	

	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Компьютерная презентация	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Создание презентации по теме: Моё портфолио	1/0	
Тема 5.5. Табличный процессор.	Содержание	4/0	
	Табличный процессор. Объекты табличного процессора и их свойства. Некоторые приемы ввода и редактирования данных. Копирование и перемещение данных.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Редактирование книги в электронной таблице	2/0	
	Форматирование объектов в электронной таблице	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовить сообщение по теме «Первые электронные таблицы»	1/0	
Тема 5.6. Встроенные функции и их использование	Содержание	7/0	

	Общие сведения о функциях. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	7/0	
	Математические и статистические функции	2/0	
	Логические функции	1/0	
	Финансовые функции	2/0	
	Текстовые функции	2/0	
Тема 5.7. Инструменты анализа данных	Содержание	6/0	
	Диаграммы. Визуализация данных в электронных таблицах. Сортировка. Фильтрация. Подбор параметра.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Диаграммы	2/0	
	Сортировка и фильтрация	2/0	
	Подбор параметра	2/0	
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования (ч)		18/0	
Тема 6.1. Основные сведения об	Содержание	4/0	

алгоритмах			
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Понятие сложности алгоритма	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Построение алгоритма	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовить сообщение об одном из ученых (А. Тьюринг, Э. Пост, А.Н. Колмогоров, А.А. Макаров и др.) внешний вклад в развитие теории алгоритмов.	2/0	
Тема 6.2. Алгоритмические структуры	Содержание	4/0	
	Основные алгоритмические структуры: «ветвление». Анализ типовых алгоритмов. Циклическая алгоритмическая конструкция. Анализ типовых алгоритмов.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/0	
	Разветвляющиеся структуры	2/0	
	Циклические структуры	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Выполнение дифференцированных заданий по теме «Алгоритмические структуры»	1/0	

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования	Содержание	4/0	
	Структурная организация данных. Сведения о языке программирования. Анализ программ с помощью трассировочных таблиц.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Анализ программ с помощью трассировочных таблиц	2/0	
	Приемы анализа программ	2/0	
Тема 6.4. Структурное программирование	Содержание	6/0	
	Структурированные типы данных. Массивы. Сортировка массива. Анализ типовых алгоритмов обработки массивов. Общие сведения о структурном программировании. Вспомогательный алгоритм. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Массивы	2/0	
	Вспомогательный алгоритм	2/0	
	Рекурсивные алгоритмы	2/0	
Раздел 7. Информационное моделирование. (ч)		17/0	

Тема 7.1. Модели и моделирование	Содержание	4/0	
	Общие сведения о моделировании. Представление о компьютерных моделях. Компьютерное моделирование.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Информационное моделирование	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Создать информационную модель одной из комнат вашей квартиры с целью оклейки её обоями. Представить информационную модель в знаковой и графической формах.	2/0	
Тема 7.2. Моделирование в графах	Содержание	5/0	
	Алгоритмическое моделирование кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Алгоритм нахождения кратчайшего путей между вершинами графа	2/0	
	Теория игр	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовка сообщения по теме: «Динамическое программирование. Примеры»	1/0	

Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области	Содержание	1/0	
	Общие сведения об информационных системах. Предметная область и ее моделирование. Представление о моделях данных. Реляционные базы данных.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Предметная область баз данных	1/0	
Тема 7.4. Система управления базами данных	Содержание	7/0	
	Этапы разработки базы данных. СУБД и их классификация. Таблицы. Форма. Манипулирование данными в базе данных. Сортировка и фильтрация. Запросы. Отчеты.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/0	
	Разработка базы данных	2/0	
	Инструменты анализа данных	1/0	
	Запросы. Отчеты	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Создание базы данных по заданной теме	2/0	
Раздел 8. Сетевые информационные технологии. (ч)		12/0	

Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей.	Содержание	3/0	
	Компьютерные сети и их классификация. Аппаратное и программное обеспечение компьютерных сетей. Работа в локальной сети.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Компьютерные сети	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Подготовка сообщения по теме: «История появления и развития компьютерных сетей»	1/0	
Тема 8.2. Службы Интернета	Содержание	3/0	
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, социальные сети). Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/0	
	Службы Интернет	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка сообщения по теме: «Достоинства и недостатки облачных хранилищ»	2/0	
Тема 8.3. Интернет как глобальная	Содержание	6/0	

информационная система			
	Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Достоверная информация в Интернете	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Поиск информации в сети Интернет	2/0	
	Создание веб-страницы	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовка сообщения по теме: «Системы искусственного интеллекта»	2/0	
Раздел 9. Профессионально-ориентированное содержание прикладного модуля. Основы социальной информатики. (ч)		7/0	
Тема 9.1. Информационное общество	Содержание	5/0	
	Понятие информационного общества. Информационные ресурсы, продукты, услуги. Информатизация образования.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Рынок информационных продуктов и услуг». Поиск информации профессионального содержания.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3/0	
	Подготовка мультимедийного материала по темам: «Поход» за	3/0	

	покупками в онлайн-магазин», «Умный дом» - будущее или реальность?		
Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	Содержание	2/0	
	Правовое регулирование в области информационных ресурсов. Правовые нормы использования программного обеспечения. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Правовое регулирование в информационной сфере». Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач.	2/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (116ч)		116/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Волк, В. К. Информатика. Углубленный уровень: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / В. К. Волк. – 2-е изд. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 227 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-18453-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/589211>

2. Гаврилов, М. В. Информатика. Базовый уровень. 10-11 классы: учебник для среднего общего образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. – 6-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2026. – 318 с. – (Общеобразовательный цикл). – ISBN 978-5-534-20332-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/589143>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Босова, Л. Л. Информатика. 11 класс. Базовый уровень: учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. – 7-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 257 с. – ISBN 978-5-09-127120-1. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220148>

2. Поляков, К. Ю. Информатика. 11 класс. Базовый и углубленный уровни. В 2 ч. Часть 1: учебник / К. Ю. Поляков, Е. А. Еремин. – 7-е изд., стер. – Москва: Просвещение, 2025. – 241с. – ISBN 978-5-09-127115-7. – Текст: электронный. – URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2220146>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	владеет основными методами выявления и анализа проблем; формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем умеет классифицировать основные задачи анализа данных (прогнозирование, классификация, кластеризация, анализ отклонений); понимать последовательность решения задач анализа данных: сбор первичных данных, очистка и оценка качества данных, выбор и/или построение модели, преобразование данных, визуализация данных, интерпретация результатов	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Результаты промежуточной аттестации Тестирование выполнения практического задания (работы)

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план		

Приложение 2.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.09 Физическая культура»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: сформировать у обучающихся физическую культуру личности и мотивацию к здоровому образу жизни, обеспечить развитие физических способностей в соответствии с общественными требованиями, образовательными стандартами и профессиональной направленностью обучения..

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен¹:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью. Активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности,	ПРб 1. Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) ПРб 2. Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью. ПРб 3. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Трудового воспитания: Патриотического воспитания: Гражданского воспитания: Ценности научного познания: Экологического воспитания: Физического воспитания: Эстетического воспитания: Д у х о в н о - н р а в с т в е н н о г о воспитания: Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Развивать креативное мышление при решении жизненных проблем. Выявлять причинно-	работоспособности, динамики физического развития и физических качеств ПРб 4. Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности ПРб 5. Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере ПРб 6. Положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

	следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия. Давать оценку новым ситуациям. Делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Уметь интегрировать знания из разных предметных областей. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы.	

	Осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений. Давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика (ч)		12/0	
Тема 1.1. Ходьба, бег	Содержание	8/0	
	Техника безопасности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура как часть личности студента. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Эстафетный бег. Подвижные игры и эстафеты.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Физическая культура личности, здоровый образ жизни».	2/0	
	Практическое занятие № 2 «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения».	2/0	
	Практическое занятие № 3 «Бег на средние и длинные дистанции». «Бег по пересеченной местности».	2/0	
	Практическое занятие № 4 «Способы держания и передачи эстафетной	2/0	

	палочки. Эстафетный бег».		
Тема 1.2. Прыжки	Содержание	2/0	
	Прыжки в длину с места и с разбега. Прыжки в высоту. Прыжковые упражнения. Прыжок в высоту способом «перешагивание», «перекидной» с разбега».	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 5 «Прыжок в длину с места». «Прыжок в длину способом «согнув ноги» с разбега».	2/0	
Тема 1.3. Метание	Содержание	2/0	
	Метание малого мяча с места и с 4-5 бросковых шагов на дальность, на заданное расстояние, в горизонтальную и вертикальную цель с расстояния 4-8 метров.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 6 «Метание малого мяча на дальность». «Метание малого мяча в цель с расстояния 4-8 метров».	2/0	
Раздел 2. Гимнастика (ч)		16/0	
Тема 2.1. Строевые упражнения	Содержание	4/0	
	Техника безопасности. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения, построения и перестроения в движении на месте. Самостоятельные формы занятий физической культурой.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 7 «Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Физические упражнения в самостоятельных занятиях студента».	2/0	

	Практическое занятие № 8 «Строевые команды. Перестроения на месте из одной колонны в две, три колонны. Смыкание и размыкание. Перестроения на месте и в движении». «Перестроение в движении поворотом налево (направо) в две, три, четыре и т.д. колонны».	2/0	
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	Содержание	4/0	
	Общеразвивающие упражнения (ОРУ) с предметами и без, в парах. Упражнения на гимнастических матах, скамейках, стенках. Комплексы упражнений для развития физических качеств (сила, гибкость, равновесие, координация, выносливость). Дыхательная гимнастика. Основы физической культуры в учебной и профессиональной деятельности.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 9 «ОРУ без предметов, ОРУ с предметами (гимнастическая палка, набивные мячи, скакалка, гантели, эспандеры)». «ОРУ в парах».	2/0	
	Практическое занятие №10 «ОРУ на гимнастической стенке, скамейке, матах». «Комплекс упражнений для развития гибкости». «Дыхательная гимнастика».	2/0	
Тема 2.3. Акробатические упражнения	Содержание	8/0	
	Акробатические упражнения (кувырки, равновесия, «мост», стойка на лопатках). Опорный прыжок через гимнастического козла. Составление акробатической комбинации. Адаптивная физическая культура.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	

	Практическое занятие № 11 «Группировки и перекаты. Кувырки вперед и назад». «Равновесия».	2/0	
	Практическое занятие №12 «Равновесия». «Опорный прыжок».	2/0	
	Практическое занятие № 13 «Стойка на лопатках, «мост» из положения лёжа и стоя».	2/0	
	Практическое занятие № 14 «Акробатическая комбинация из изученных элементов».	2/0	
Раздел 3. Баскетбол (ч)		16/0	
Тема 3.1. Стойки, перемещения	Содержание	4/0	
	Техника безопасности. Терминология и история баскетбола. Правила игры. Основы судейства. Самоконтроль во время занятий. Стойки и перемещения. Остановки и повороты.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 15 «Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Самоконтроль на занятиях».	2/0	
	Практическое занятие № 16 «Средняя и низкая стойка, перемещение в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед». «Остановка прыжком и двумя шагами, повороты различными способами».	2/0	
Тема 3.2. Передачи мяча	Содержание	2/0	
	Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.	0/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №17 «Передачи и ловля двумя руками от груди и плеча на месте и в движении». «Передачи и ловля мяча из-за головы». «Передачи различными способами в парах, тройках, четверках на месте и в движении».	2/0	
Тема 3.3. Ведения мяча	Содержание	4/0	
	Ведение мяча в разных стойках, на месте и в движении, с пассивным сопротивлением защитника.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 18 «Ведение мяча в низкой, средней и в высокой стойке на месте и в движении». «Ведение мяча с изменением направления правой и левой рукой».	2/0	
	Практическое занятие №19 «Ведение мяча с пассивным сопротивлением защитника».	2/0	
Тема 3.4. Броски мяча	Содержание	2/0	
	Броски мяча по кольцу с места, в движении, после других игровых действий, бросок мяча в прыжке. Штрафной бросок.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №20 «Бросок мяча одной и двумя руками с места и в движении. Штрафной бросок». «Бросок мяча в прыжке. Бросок мяча одной и двумя руками в движении после ведения, ловли и пассивного противодействия противника».	2/0	

Тема 3.5. Тактические действия	Содержание	4/0	
	Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №21 «Индивидуальные тактические действия в защите и в нападении».	2/0	
	Практическое занятие № 22 «Учебная двухсторонняя игра».	2/0	
Раздел 4. Волейбол (ч)		16/0	
Тема 4.1. Стойки и перемещения	Содержание	2/0	
	Техника безопасности. Правила игры. Основы судейства. Физические качества. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке разными способами. Расстановка игроков.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 23 «Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры и судейства. Основы развития физических качеств». «Стойки и перемещения по площадке приставным, двойным, скрестным шагом, скачком».	2/0	
Тема 4.2. Передачи мяча	Содержание	4/0	
	Передачи мяча, верхние и нижние, на месте и в движении, в разных	0/0	

	направлениях. Передачи мяча в прыжке, в опорном положении, во встречных колоннах.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №24 «Выполнение передачи мяча двумя руками в парах на месте и после перемещений вперёд и назад, вправо и влево». «Выполнение передачи мяча во встречных колоннах».	2/0	
	Практическое занятие № 25 «Выполнение передач мяча сверху в прыжке, сверху в опорном положении».	2/0	
Тема 4.3 Приём мяча	Содержание	2/0	
	Приём мяча на месте, в опорном положении и после перемещений. Страховка у сетки. Прием мяча от сетки.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №26 «Выполнение приёма мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений вперёд, в стороны, назад, в опорном положении». «Выполнение приёма мяча от сетки».	2/0	
Тема 4.4. Подачи мяча	Содержание	2/0	
	Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №27 «Выполнение верхней, нижней прямой и боковой подачи». «Выполнение атакующего удара и блокирования».	2/0	
Тема 4.5. Тактические	Содержание	6/0	

действия			
	Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №28 «Индивидуальные тактические действия в защите и в нападении».	2/0	
	Практическое занятие №29 «Командные тактические действия в защите и в нападении».	2/0	
	Практическое занятие №30 «Учебная двухсторонняя игра».	2/0	
Раздел 5. Легкая атлетика (ч)		6/0	
Тема 5.1. Ходьба, бег.	Содержание	4/0	
	Техника безопасности. Особенности функционального состояния, физического развития. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Челночный бег.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 31 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетике. Функциональные тесты, тесты для оценки физического развития». «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения»	2/0	
	Практическое занятие № 32. «Бег на средние и длинные дистанции». «Бег по пересеченной местности».	2/0	

Тема 5.2. Прыжки	Содержание	2/0	
	Прыжок в длину с места. Прыжковые упражнения. Прыжки различными способами на месте и в движении, через препятствия. Прыжки со скакалкой. Подвижные игры.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №33 «Прыжок в длину с места». «Прыжки со скакалкой, прыжки через горизонтальные и вертикальные препятствия».	2/0	
Раздел 6. Профессионально ориентированное содержание (прикладной модуль) (ч)		12/0	
Тема 6.1 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание	4/0	
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Определение принадлежности выбранной специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №1 Прикладные физические упражнения.	2/0	
	Практическое занятие №2 Отработка двигательных умений и навыков, применяемых в условиях профессиональной деятельности	2/0	
Тема 6.2 Профессионально-прикладная физическая	Содержание	8/0	

подготовка			
	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие №3 Техника безопасности на занятиях. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов по видам спорта.	2/0	
	Практическое занятие №4 Выполнение технико-тактических приёмов по видам спорта. Разбор правил.	2/0	
	Практическое занятие №5 Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально значимых физических и психических качеств.	2/0	
	Практическое занятие №6 Виды физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально значимых качеств	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16014-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589153>

2. Письменский, И. А. Физическая культура: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. А. Письменский, Ю. Н. Аллянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 396 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16014-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589153>

3. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

4. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584662>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Самостоятельная работа студента по физической культуре : учебник для среднего профессионального образования / под редакцией В. Л. Кондакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 148 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19296-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587994>

2. Физическое воспитание в образовательных учреждениях : учебник для среднего профессионального образования / под общей редакцией А. А. Зайцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20652-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587988>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и здоровья, в том числе для ресурсов для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и искать информацию, использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) (П1). Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью. Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,	Умение использовать индивидуальные и групповые задания Промежуточная аттестация Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта Задание для оценивания техники изученных умений Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Составление комплекса упражнений	

необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	физического развития и физических качеств Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности Наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.10 Основы безопасности и защиты Родины»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>7</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>8</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>16</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы безопасности и защиты Родины»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины»: 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..

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Метапредметные результаты должны отражать:	ПРб 1. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера ПРб 2. Знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей граждан в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны ПРб 3. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства;

		знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации ПРб 4. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием ПРб 5. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него ПРб 6. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя ПРб 7. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка ПРб 8. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении ПРб 9. Сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях ПРб 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание

		правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте ПРб 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования ПРб 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности ПРб 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи ПРб 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им ПРб 15. Сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в

		цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им ПРб 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы. (ч)		12/0	
Тема 1.1. Теоретическая база и практические задачи ОБЖД.	Содержание	4/0	
	Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Взаимосвязь с другими науками. Краткая характеристика совокупности факторов среды обитания. Основные понятия и определения (жизнедеятельность, безопасность, опасность, производственная опасность, техническая, экологическая безопасность, среда обитания, факторы обитания, техносфера, катастрофа, регион, производственная среда, опасные и вредные факторы.	2/0	
	Охрана труда, условия труда, безопасные условия труда, СИЗ, КСЗ, производственная деятельность, требования безопасности труда, безопасное расстояние, вредное вещество, ПДК ВВр.з., знаки безопасности труда, трудовая деятельность.).	2/0	
Тема 1.2. Опасности техносферы.	Содержание	6/0	
	Лекция. Эволюция среды обитания, переход от биосферы к	2/0	

	техносфере. Причины региональной деградации биосферы: демографический взрыв, урбанизация, развитие техногенной деятельности, аварии. Закон Ю.Н. Куражковского.		
	Характерные состояния взаимодействия в системе «человек - среда обитания»: комфортное (оптимальное), допустимое, опасное, чрезвычайно опасное; позитивное или негативное взаимодействие. Техносфера, ее виды, преимущества и негативные свойства. Опасности техносферы. Вредные и травмоопасные факторы техносферы. Концепции абсолютной безопасности и приемлемого риска.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 1 Изучение классификации опасностей. Составление логических цепочек триад опасностей (3-5 примеров). Составление схемы «Глобальные опасности современного мира».	2/0	
Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности.	Содержание	2/0	
	Ориентирующие (гуманизация деятельности, активность оператора, замена оператора, снижение уровня опасностей, ликвидация опасностей, системность, классификация, деструкция). Технические (защита расстоянием, обеспечение прочности, блокировки, вакуумирование, принцип слабого звена, экранирование, герметизация, ограждение). Организационные (защита временем, информация, резервирование, нормирование, подбор	2/0	

	кадров, последовательность, несовместимость, эргономичность). Управленческие (адекватности, контроля, обратной связи, ответственности, плановости, стимулирования, управления, эффективности). Широко применяемые принципы. Методы обеспечения безопасности. Понятие гомосферы. Понятие ноксосферы. Метод разделения гомосферы и ноксосферы. Метод нормализации ноксосферы. Метод адаптации человека к условиям ноксосферы. Средства обеспечения безопасности. ИСЗ. КСЗ.		
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения. (ч)		26/0	
Тема 2.1. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях различного характера.	Содержание	20/0	
	Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Понятие ЧС, авария, стихийное бедствие, катастрофа, критерии, причины, признаки и особенности развития ЧС. Взаимосвязь ЧС. Стадии развития ЧС (зарождение, инициирование, процесс чрезвычайного события (кульминационная), действие остаточных факторов, ликвидация последствий). Понятие и основные виды дестабилизирующих факторов. Последствия ЧС (гибель, заболевания людей, разрушения, радиоактивное, химическое, бактериальное заражение). Очаги поражения – понятие, виды: простые (однородные) и сложные (комбинированные), формы: круглая (при землетрясениях, взрывах), полосная (при ураганах, смерчах, затоплениях,	2/0	

	селевых потоках, лавинах), неправильная форма (при пожарах, цунами, оползнях). Принципы обеспечения безопасности в условиях ЧС. Принцип «ненулевого риска». Принцип комплексности. Принцип превентивности. Принцип дифференцированного подхода.		
	Классификации ЧС: - по сфере возникновения: природного; антропогенного; техногенного; социального; военного и биологического характера; их краткая характеристика; - по скорости распространения: внезапные (землетрясения, взрывы, лавины, цунами, смерчи, транспортные аварии и т.д.); стремительные (пожары, гидродинамические аварии с образованием волны прорыва, аварии с выбросом газообразных ядовитых веществ и т.д.); умеренные (паводки, извержения вулканов, аварии с выбросом радиоактивных веществ); плавные – с медленно распространяющейся опасностью (засухи, эпидемии, аварии на промышленных очистных сооружениях, загрязнение почвы и воды вредными химическими веществами и т.д.); - по масштабу распространения ЧС: локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные.	2/0	
	Общая характеристика ЧС природного и техногенного характера, источники их возникновения. ЧС военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники ЧС военного характера – современные средства поражения. Прогнозирование ЧС. Теоретические основы прогнозирования ЧС. Прогнозирование природных и техногенных катастроф.	2/0	

	Порядок выявления и оценки обстановки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0	
	Практическое занятие № 2 «Изучение классификации чрезвычайных ситуаций». Составление терминологического словаря. Интерпретация понятий. Заполнение таблиц, схем.	2/0	
	Практическое занятие №3 «Изучение классификации чрезвычайных ситуаций». Составление терминологического словаря. Интерпретация понятий. Заполнение таблиц, схем.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Просмотр видеофильмов по теме.	2/0	
	Практическое занятие № 5 Семинар. Защита докладов по теме: ЧС природного характера.	2/0	
	Практическое занятие № 6 Составление и решение кроссвордов. Тестирование	2/0	
	Практическое занятие №7 Текстовые сообщения при аварии на промышленных объектах (по вариантам). Заполнение схем, таблиц. Составление алгоритма действий в условиях ЧС техногенного характера	2/0	
	Практическое занятие №8 Семинар. Защита докладов по теме: ЧС социального характера.	2/0	
Тема 2.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.	Содержание	6/0	
	Основные принципы нормативно-правовая база защиты населения от ЧС. Деятельность государства в области защиты	2/0	

	населения от ЧС. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности. Инженерная защита населения от ЧС. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от ЧС.		
	Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакуационных мероприятий. Применение СИЗ в ЧС. Назначение и порядок применения СИЗ.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 9 Составление схемы «Защитные сооружения гражданской обороны». Тестирование.	2/0	
Раздел 3. Основы военной службы (ч)		18/0	
Тема 3.1. Основы обороны государства.	Содержание	4/0	
	Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Основные угрозы нац. безопасности РФ. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности РФ, военная организация государства, руководство военной организацией государства. ВС РФ - основа обороны РФ. Виды ВС, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных ВС России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Практическое занятие № 10 «Определение роли Вооружённых Сил РФ как основы обороны государства». Семинар. Защита докладов.	2/0	
Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.	Содержание	4/0	
	Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Военная служба как особый вид федеральной гос. службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 11 Составление схемы «Организационная структура ВС РФ». Заполнение таблицы Права и обязанности военнослужащих. Составление схемы «Виды воинской деятельности, их особенности.	2/0	
Тема 3.3. Огневая подготовка	Содержание	4/0	
	Основные виды стрелкового оружия и гранатометов.	2/0	

	Назначение, устройство и технические характеристики автомата Калашникова АКМ. Порядок неполной разборки и сборки АКМ. Меры безопасности при обращении с автоматом. Назначение, технические характеристики, состав РПК-74. Пистолет Макарова, предназначение, состав, характеристики. Назначение, технические характеристики, общее устройство ручных гранат. Виды боеприпасов. Курс стрельб из стрелкового оружия. Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Организация и проведение стрельб из стрелкового оружия. Приемы и способы ведения огня из стрелкового оружия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 12 Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности.	2/0	
Тема 3.4 Основы военной подготовки	Содержание	6/0	
	Строевые приемы и движение без оружия (строевая подготовка). Основные виды тактических действий войск (тактическая подготовка). Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами (огневая подготовка).	2/0	
	Беспилотные летательные аппараты (БПЛА) – эффективное средство в условиях военных действий. Морские беспилотные аппараты (основы технической подготовки и связи). Предназначение, общее устройство и тактико-технические	2/0	

	характеристики переносных радиостанций. Свойства местности и их применение в военном деле. Фортификационное оборудование позиции отделения. Виды укрытий и убежищ.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 13 Движение строевым шагом. Движение бегом, походным шагом. Движение с изменением скорости движения. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия на месте и в движении. Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление: задачи и способы	2/0	
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни (ч)		8/0	
Тема 4.1. Медико -санитарная подготовка	Содержание	8/0	
	Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Первая (доврачебная) помощь при	2/0	

	поражении электрическим током		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 14 Резюме по теме: «Социально-политические последствия употребления алкоголя, табака и наркотиков.	2/0	
	Практическое занятие №15 Составить схему оказания первой медицинской помощи при травмах различного характера. Схема: Питание и безопасность современного человека. Безопасное и полезное питание. Составление алгоритма: Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Диспут: Курение, употребление алкоголя и наркотических веществ, их влияние на продолжительность жизни человека.	2/0	
	Практическое занятие № 16 Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	2/0	
Раздел 5 Меры безопасности, для сотрудников и клиентов (ч)		12/0	
Тема 5.1. Меры безопасности, для сотрудников и клиентов.	Содержание	12/0	
	Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания Основные риски на предприятиях общественного питания Ожоги и проливы горячих жидкостей. Порезы и травмы от ножей, оборудования (измельчители, ленточные ножи). Падения, поскользывания (скользкие полы). Электробезопасность (плиты, холодильники, мелкая техника). Химические риски (моющие и дезинфицирующие средства). Биологические риски (контаминация пищи, инфекции).	2/0	

	Пожарная опасность. Эргономика: нагрузка на спину при подъёме тяжестей, монотонная нагрузка. Психосоциальные: стресс, переработки. Основные меры профилактики Организация рабочего места Оборудование и его содержание Средства индивидуальной защиты (СИЗ)		
	Специфические профессиональные риски. Биологические риски (контаминация пищи, инфекции) Аллергены и профессиональная сенсibilизация. Химические риски. Тепловые и ожоговые риски. Резы и травмы от режущих/вращающихся механизмов. Падения, поскользывания, травмы от спотыкания. Эргономические риски и MSD (мышечно-скелетные расстройства). Электрические риски. Пожарная опасность (особенно жировые/класс К)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 17 Типичные травмы повара (порезы, ожоги, ушибы). Первая помощь при ожогах (кипятки, масло, пар, прикосновение к горячей поверхности).	2/0	
	Практическое занятие № 18 Противопожарный инструктаж. Тренировка применения огнетушителя (на макете или реальная тренировка), алгоритм вызова пожарной охраны	2/0	
	Практическое занятие № 19 Работа с тепловым оборудованием. Техника безопасности при эксплуатации плит (газовых/электрических), жарочных шкафов, фритюрниц, пароконвектоматов. Опасность ожогов, правила открытия дверец (осторожно — пар!).	2/0	
	Практическое занятие № 20 Решение ситуационных задач	2/0	

	(например: «На сковороде загорелось масло, а огнетушитель висит в 10 метрах. Ваши действия?»).		
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568497>.

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568497>.

3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560762>

4. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19943-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560762>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Окутина, Н. Н. Противодействие терроризму : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Окутина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-19238-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/579591>

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560734>

3. Резчиков, Е. А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 636 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568402>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно	знания о способах и безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики и инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о	Письменный и устный опрос Дискуссия Участие в диалогах, ролевых играх Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биологического характера; знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности; сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны; знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз;	

	сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности. знать правила и меры безопасности при обращении с оружием; приводить примеры нарушений правил и мер безопасности при обращении с оружием и их возможных последствий; применять меры безопасности при проведении занятий по боевой подготовке и обращении с оружием; знать способы удержания оружия, правила прицеливания и производства меткого выстрела; иметь представление о современных видах короткоствольного стрелкового оружия; иметь представление об истории возникновения и развития связи; иметь представление о видах, предназначении, тактико-технических характеристиках современных переносных радиостанций; иметь представление о назначении радиосвязи и о требованиях, предъявляемых к радиосвязи;	

Приложение 2.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.11 Физика»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физика»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физика»: Общеобразовательная дисциплина «Физика» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Цель общеобразовательной дисциплины «Физика» заключается в формировании у обучающихся научного мировоззрения, интереса к изучению природы и исследовательского отношения к явлениям. Курс направлен на развитие интеллектуальных и творческих способностей, умения объяснять физические процессы и понимания роли физики в развитии науки, техники и технологий.

Дисциплина «Физика» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Осознание личного вклада в современную научную картину мира, о построение устойчивого будущего. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность и способность к образованию самообразованию протяжении всей жизни. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и	ПРБ 1. Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач ПРБ 2. Сформированность умений

	в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях.	распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность ПРБ 3. Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током,

		электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной ПРБ 4. Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная

		модель атомного ядра при решении физических задач ПРб 6. Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний ПРб 7. Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления ПРб 8. Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в

		повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования ПРб 9. Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации ПРб 10. Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы ПРб 11. Овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л. Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	100	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	20	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	120	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Механика (ч)		9/0	
Тема 1.1. Основы кинематики	Содержание	3/0	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Перемещение». «Равноускоренное движение. Ускорение. Графическое представление движения. Графики скорости, ускорения, перемещения».	1/0	
	Равноускоренное движение	1/0	

Тема 1.2. Основы динамики	Содержание	6/0	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость, перегрузка. Силы упругости. Силы трения.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Второй закон Ньютона. Равнодействующая сила	2/0	
	Второй закон Ньютона. Равнодействующая сила	2/0	
	Основы термодинамики	2/0	
Введение. (ч)		3/0	
Физика и методы научного познания	Содержание	3/0	
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественно-научный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	1/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Борис Семенович Якоби — физик и изобретатель». «Величайшие открытия физики». «Игорь Васильевич Курчатов — физик, организатор атомной науки и техники». «Леонардо да Винчи — ученый и изобретатель».	2/0	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика (ч)		22/0	
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание	6/0	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение, связь средней кинетической энергии молекул с абсолютной температурой. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы	4/0	
Тема 2.2 Основы	Содержание	6/0	

термодинамики			
	Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины. Охрана природы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Работа газа. Первое начало термодинамики	2/0	
	Количество теплоты. Нагревание тел	2/0	
Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание	10/0	
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объемного расширения. Плавление. Удельная теплота плавления. Кристаллизация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Нагревание/охлаждение и фазовые переходы	2/0	
	Коэффициент объёмного расширения. Учёт расширения в технике	2/0	
	Механика. Молекулярная физика и термодинамика	4/0	
Раздел 3. Электродинамика (ч)		28/0	
Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание	6/0	
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного	2/0	

	материала, подготовка сообщения: «Проблемы экологии, связанные с использованием тепловых машин». «Реактивные двигатели и основы работы тепловой машины». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание	10/0	
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления.	2/0	
	Сверхпроводимость. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрические цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Биполярные	4/0	

	транзисторы». «Виды электрических разрядов. Электрические разряды на службе человека». «Нанотехнология — междисциплинарная область фундаментальной и прикладной науки и техники». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Тема 3.3 Магнитное поле	Содержание	6/0	
	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Магнитное поле. Сила Ампера. Правило буравчика, правило левой руки	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Майкл Фарадей — создатель учения об электромагнитном поле». «Никола Тесла: жизнь и необычайные открытия». «Открытие и применение высокотемпературной сверхпроводимости».	4/0	

	«Полупроводниковые датчики температуры». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Тема 3.4 Электромагнитная индукция	Содержание	6/0	
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон эле индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Электромагнитная индукция Индуктивность	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Магнитные измерения (принципы построения приборов, способы измерения магнитного потока, магнитной индукции)». «Пьезоэлектрический эффект его применение». «Ханс Кристиан Эрстед — основоположник электромагнетизма». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Раздел 4. Колебания и волны (ч)		10/0	
Тема 4.1 Механические	Содержание	4/0	

колебания и волны			
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	0/0	
	Механические колебания и волны	0/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Альтернативная энергетика». «Асинхронный двигатель». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание	6/0	
	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Формула Томсона. Затухающие электромагнитные колебания. Генератор незатухающих электромагнитных колебаний. Вынужденные электрические колебания. Переменный ток. Генератор переменного тока. Емкостное и индуктивное сопротивления переменного тока. Трансформаторы. Электромагнитное поле	2/0	

	как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Вибратор Герца. Открытый колебательный контур. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Электродинамика. Колебания и волны	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Производство, передача и использование электроэнергии». «Развитие средств связи и радио». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Раздел 5. Оптика (ч)		12/0	
Тема 5.1 Природа света	Содержание	6/0	
	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Законы распространения света	2/0	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Голография и ее применение». «Дифракция в нашей жизни». «Конструкция и виды лазеров». «Лазерные технологии и их использование». «Оптические явления в природе». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.	2/0	
Тема 5.2 Волновые свойства света	Содержание	6/0	
	Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракционная решетка. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Электромагнитные колебания и волны. Радио. Применение электромагнитных волн	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Поиск информации для подготовки сообщений по тематике	2/0	

	урока по предложенным темам на выбор, анализ полученного материала, подготовка сообщения: «Объяснение фотосинтеза с точки зрения физики». «Свет — электромагнитная волна». «Реликтовое излучение». «Рентгеновские лучи. История открытия. Применение». с использованием профильной литературы; подготовка к практическим занятиям.		
Раздел 6. Квантовая физика (ч)		6/0	
Тема 6.1 Квантовая оптика	Содержание	2/0	
	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	2/0	
Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	Содержание	4/0	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия	2/0	

	звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Квантовая физика	2/0	
Раздел 7. Строение Вселенной и Солнечная система. (ч)		2/0	
Тема 7.1 Строение Вселенной. Звёзды.	Содержание	2/0	
	Современные представления о строении и эволюции Вселенной. Галактики. Звёзды: классификация, эволюция.	2/0	
Раздел 8. Блок профессионально-ориентированного содержания (прикладной модуль) (ч)		12/0	
Тема 8.1. Научный подход к описанию процессов в производственных цехах предприятий питания.	Содержание	12/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр, кондиционер, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии	4/0	
	Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, индукционная печь. Меры электробезопасности, электростатическая защита, заземление	4/0	

	электроприборов, короткое замыкание		
	Технические устройства и практическое применение: СВЧ-печь, микроскоп. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Шкала электромагнитных излучений	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (120ч)		120/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васильев, А. А. Физика : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 221 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585287>

2. Родионов, В. Н. Физика. Углубленный уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Родионов. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 201 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16087-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589210>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Горлач, В. В. Физика. Самостоятельная работа студента : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Горлач, Н. А. Иванов, М. В. Пластинина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9834-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584962>

2. Калашников, Н. П. Физика. Графические методы решения задач : учебник для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, В. И. Кошкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 250 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00186-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584723>

3. Бордовский, Г. А. Физика. Механика, термодинамика и электромагнетизм : учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20168-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586063>

4. Бордовский, Г. А. Физика. Оптика, квантовая, атомная и ядерная физика : учебник для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд.,

испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05456-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586064>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы,	умеет 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 представлений других вестественнонаучных предметов владеет основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)	Тестирование Контрольная работа Дискуссия Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос

определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план		

Приложение 2.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.12 Химия»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>20</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>20</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»: Общеобразовательная дисциплина «Химия» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Цель общеобразовательной дисциплины «Химия» заключается в освоении фундаментальных знаний о веществах и химических реакциях для понимания их роли в природе и повседневной жизни, а также развитие навыков безопасного проведения экспериментов..

Дисциплина «Химия» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Планирование осуществления действий в задачах и экологически обоснованного окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные	ПРб 1. Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде ПРб 2. Владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная

	результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности.	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 ПРБ 3. Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов ПРБ 4. Сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин,

		угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций ПРб 5. Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции ПРб 6. Владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование) ПРб 7. Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением ПРб 8. Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных

		растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов ПРб 9. Сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие) ПРб 10. Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации ПРб 11. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений ПРб 12. Для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	116	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме экзамен	4	0
Всего	120	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы строения вещества (ч)		14/0	
Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание	8/0	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов(s-, p-, d- элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность	2/0	
	Ковалентная связь, её разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбуждённое состояние атома, гибридизация атомных орбиталей	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	«Решение заданий на составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и	2/0	

	т. п) и других неорганических соединений отдельных классов. Использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий.		
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов	2/0	
Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	Содержание	6/0	
	Открытие периодического закона. Предпосылки: накопление фактологического материала. (И. В. Деберейнера, А.Э Шанкрудта, Дж А Ньюлендса, Л.Ю Мейера), съезд химиков в Карслуэ.	2/0	
	Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева. Физический смысл Периодического закона Д.И. Менделеева. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ в соответствии с положением химического элемента в Периодической системе. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д.И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Характеристика элемента по его положению в периодической системе». Решение практико-ориентированных заданий на характеристику химических элементов «Металлические/неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических	2/0	

	элементов в соответствие с их электронным строением и положение в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева.		
Раздел 2. Химические реакции (ч)		20/0	
Тема 2.1 Типы химических реакций	Содержание	14/0	
	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Основные количественные законы в химии и расчёты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объём газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	«Типы химических реакций». Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена». Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления». Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления.	2/0	
	Расчёт количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакций. Расчёт количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси.	2/0	
	Решение задач на расчёт массовой или объёмной доли выхода продукта реакции от теоретически возможного	2/0	
	Расчёт объёмных отношений газов Расчёт массы(объём,	2/0	

	количество вещества)продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определённой массовой долей растворённого вещества.		
	Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно - восстановительный потенциал среды. Составление и уравнивание окислительно -восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители	2/0	
	Электролиз растворов и расплавов солей. «Комплексные соединения. Номенклатура комплексных соединений»	2/0	
Тема 2.2 Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Содержание	6/0	
	Понятие о растворах. Физико-химическая природа растворения и растворов. Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена, Составление реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений. Гидролиз как обменный процесс. Необратимый гидролиз органических и неорганических соединений и его значение в практической деятельности человека. Обратимый гидролиз, Ступенчатый гидролиз.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	«Реакций ионного обмена. Составление их полных и	2/0	

	сокращённых уравнений».		
	«Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щёлочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей	2/0	
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ (ч)		18/0	
Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание	6/0	
	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 и тривиальной номенклатуре. Взаимосвязь неорганических веществ, Межмолекулярные взаимодействия Кристаллогидраты, Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решёток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решётки. Причины многообразия веществ.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Решение задач на расчёт массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле(смеси).	2/0	
	Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических	2/0	

	веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам		
Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание	8/0	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов Способы получения, Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV – VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов (на примере углерода, азота) в природе.	2/0	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ(оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	«Свойства металлов». Исследование физических и химических свойств металлов. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов, по распознаванию	2/0	

	и получению соединений металлов		
	«Свойства неметаллов». Исследование физических и химических свойств неметаллов. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов.	2/0	
Тема 3.3 Производство неорганических веществ. Значение и применение их в быту и на производстве.	Содержание	4/0	
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Чёрная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочно-земельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов(в строительстве и других отраслях промышленности), новых источников энергии(альтернативные источники энергии(в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности	2/0	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ (ч)		26/0	
Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ.	Содержание	8/0	

	Предмет органической химии. Взаимосвязь органических и неорганических 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 (развёрнутые и сокращённые) химические формулы. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры (структурная, геометрическая (цис-транс-изомерия). Кратность химической связи. Понятие о функциональной группе. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращённых структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре	2/0	
	«Составление изомеров и гомологов органических веществ».	2/0	
	Расчёты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементарного состава(в%).	2/0	

Тема 4.2 Свойства органических соединений	Содержание	14/0	
	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 источника высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов	2/0	
	Кислородосодержащие 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, аминокислоты, белки). Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	«Получение этилена и изучение его свойств». Получение	2/0	

	этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.		
	Решение расчётных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2/0	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами углеводородов органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2/0	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами кислородосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2/0	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами азотосодержащих органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре.	2/0	
Тема 4.3 Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности.	Содержание	4/0	
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов- источник энергии	2/0	

	живых организмов. Области применения аминокислот. Превращение 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 и 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.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2/0	
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций (ч)		8/0	
Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	Содержание	4/0	
	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные) по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило	2/0	

	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. Ферменты, их сравнение с неорганическими катализаторами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	«Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Изучение зависимости скорости химической реакции от различных факторов: природы реагирующих веществ, их концентрации, поверхности соприкосновения и использования катализаторов».	2/0	
Тема 5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций.	Содержание	4/0	
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов и 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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчёты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчёты теплового эффекта реакции.	2/0	
Раздел 6. Дисперсные системы (ч)		10/0	
Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Содержание	8/0	
	Дисперсные системы. Коллоидные системы Классификация дисперсных систем по составу. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворённого вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности.	2/0	
	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).	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Решение задач на приготовление раствора. Способы приготовления растворов. Массовая доля растворённого вещества	2/0	
	Решение практико-ориентированных расчётных заданий на	2/0	

	дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией		
Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем для их идентификации.	Содержание	2/0	
	«Исследование дисперсных систем». Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними. Значение дисперсных систем в живой и неживой природе и в практической жизни человека.	2/0	
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ (ч)		8/0	
Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление уравнений реакций обнаружения катионов I- VI групп и анионов, в т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.	2/0	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (анионов). Составление уравнений реакций обнаружения анионов I- VI	2/0	

	групп, в .т. ч. в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.		
Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов. «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и /или схем.	2/0	
	Цветные реакции на белки. Денатурация белков при нагревании.	2/0	
Раздел 8. Профессионально-ориентированный модуль. Химия в производственной деятельности человека (ч)		12/0	
Тема 8.1 Химический контроль качества продуктов питания	Содержание	12/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, продуктов питания и вещества, загрязняющие продукты питания.	4/0	

	Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.		
	«Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	4/0	
	Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания. Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде.	4/0	
Промежуточная аттестация (экзамен)		4	
Всего: (120ч)		120/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Еремин В.В., Кузьменко Н.Е., Теренин В.И.; Под ред. В. В. Лунина. Химия: учебник для 10 класса (углублённый уровень): / - 10-е изд., стереотипное - Москва: Издательство «Просвещение», 2023. - 448 с. - ISBN 978-5-09-107226-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089923>

2. Еремин В. В., Кузьменко Н. Е., Дроздов А. А., Лунин В. В.; под ред. В. В. Лунина Химия: учебник 11-й класс (углублённый уровень)/. — 10-е изд., стер. — Москва: Издательство «Просвещение», 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-107469-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089926>

3. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Сладков С.А., Лёвкин А.Н. Химия учебник для 11 класса (углублённый уровень):. - 2-е изд. - Москва: Издательство "Просвещение", 2022. - 432 с. - ISBN 978-5-09-099550-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090564>.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфиногенова, И. В. Химия. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 290 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16098-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589219>.

2. Мартынова, Т. В. Химия. Углубленный уровень. 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Т. В. Мартынова, И. В. Артамонова, Е. Б. Годунов ; под общей редакцией Т. В. Мартыновой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 352 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16227-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589144>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	умеет 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 представлений других вестественнонаучных предметов владеет основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)	Тестирование Контрольная работа Письменный и устный опрос Дискуссия Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план		

Приложение 2.13
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.13 Биология»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>19</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Биология»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Биология»: 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.

Дисциплина «Биология» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической социальной направленности, способность инициировать, планировать самостоятельно выполнять такую деятельность. Интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние	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, уронева организация. ПРб 3. Сформированность умения раскрывать содержание

природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.	основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека
Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества.	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
Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.	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
Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их.	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
Расширение опыта деятельности экологической направленности.	
Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.	
Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.	
Трудового воспитания:	
Гражданского воспитания:	
Патриотического воспитания:	
Ценности научного познания:	
Экологического воспитания:	
Физического воспитания:	
	ПРб 7. Сформированность умения применять полученные знания для

Эстетического воспитания: Духовно-нравственного воспитания: Метапредметные результаты должны отражать: Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее достижения всесторонне. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения. Определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения. Выявлять закономерности и противоречия рассматриваемых явлений. Вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности. Владеть навыками учебно-исследовательской 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	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, включая 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

	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. 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. Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы. Принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы. Принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности. Признавать свое право и право других людей на ошибки.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	78	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	78	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация (ч)		4/0	
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание	4/0	
	Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №1. «Вклад ученых в развитие биологии, как науки»	2/0	

Раздел 2 Химический состав и строение клетки (ч)		12/0	
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание	4/0	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №2. «Химический состав клетки»	2/0	
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание	4/0	
	Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства.	2/0	

		Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
		В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
		Практическое занятие №3. «Белки. Жиры. Углеводы»	2/0	
Тема	2.3.	Структурно-функциональная организация клеток	Содержание	4/0
			Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки:	2/0

	рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №4. «Строение клетки»	2/0	
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки (ч)		4/0	
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание	4/0	
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №5. «Обмен веществ и превращение энергии в клетке: пластический и энергетический обмен»	2/0	
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов (ч)		12/0	
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание	4/0	
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №6. «Жизненный цикл клетки»	2/0	
Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание	4/0	
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях	2/0	

	мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка– сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №7. «Размножение организмов»	2/0	
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание	4/0	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №8. «Основные стадии эмбрионального развития организма. Постэмбриональное развитие»	2/0	
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов (ч)		12/0	

Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание	4/0	
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №9. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания	2/0	
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	Содержание	4/0	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория	2/0	

	наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №10. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания	2/0	
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	Содержание	4/0	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Практическое занятие №11. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания	2/0	
Раздел 6. Эволюционная биология (ч)		12/0	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	Содержание	4/0	
	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №12. «Популяция – структурная единица вида и эволюции»	2/0	

Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание	4/0	
	Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК- мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №13. «Эры и периоды»	2/0	
Тема 7.2. Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез	Содержание	4/0	
	Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы	2/0	

	у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №14. Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательства их эволюционного родства	2/0	
Раздел 8. Организмы и окружающая среда (ч)		10/0	
Тема 8.1. Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы	Содержание	4/0	
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды	2/0	

	биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №15. «Среды обитания организмов»	2/0	
Тема 8.2. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Содержание	6/0	
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие №16. «Отходы производства»	2/0	
	Практическое занятие №17. Глобальные экологические проблемы	2/0	
Раздел 9. Селекция организмов, основы биотехнологии. Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) (ч)		12/0	
Тема 9.1. Селекция как наука и процесс	Содержание	4/0	

	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №18. Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития селекции	2/0	
Тема 9.2. Основы биотехнологии	Содержание	4/0	
	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микроклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №19. Кейсы на анализ информации о	2/0	

	развитии биотехнологий с применением технических систем (по мини-группам)		
Тема 9.3. Биотехнологии жизни и профессии	Содержание	4/0	
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие №20. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (78ч)		78/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 378 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589145>

2. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583565>

3. Биология : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 377 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/583565>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебник для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567611>

2. Юдакова, О. И. Биология: выдающиеся ученые : учебник для среднего профессионального образования / О. И. Юдакова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11033-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/586933>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем; 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, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, организация; сформированность умения раскрывать содержание биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; сформированность умения раскрывать основополагающие	Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий Результаты промежуточной аттестации Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями) Оценка выполнения практического задания (работы) Письменный и устный опрос Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация Устный опрос Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта

определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам; 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; 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); 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;	

Приложение 2.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.14 Индивидуальный проект»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>9</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>15</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>15</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Индивидуальный проект»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Индивидуальный проект»: Целями освоения учебного предмета ООД.14 «Индивидуальный проект» в структуре основной профессиональной образовательной программы является: - формирование личностных, метапредметных, предметных результатов в соответствии с ФГОС СОО; - формирование личностных результатов в соответствии с Программой воспитания; - формирование основы для общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»..

Дисциплина «Индивидуальный проект» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым,	-П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; -П2 владеть навыками алгоритмического мышления и пониманием необходимости формального описания алгоритмов; -П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц; -П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; -П5 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники

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. 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. Осознание духовных ценностей русского народа. Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего. Ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам	безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете -П6 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; -П7 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; - П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; - П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; -П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации; - П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой

семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России. 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. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью. Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью. Активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность. Готовность и способность к	информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; - П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения; - П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека; - П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности; - П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов; - П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности. - П17 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов - П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного хозяйства - П20 владеть навыками поиска

	образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. 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. Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде. Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Расширение опыта деятельности экологической направленности. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» личностные результаты в программе конкретизированы как:	актуальной информации в различных источниках, включая Интернет; -П21 способность анализировать современные направления в общественном питании; -П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя); -П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании; - П 24 Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии

	- Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов; - Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия; - Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении; - Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи; - Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач; - Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных спорах и дискуссиях; - Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке; - Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на основе сведений о научных достижениях;	

	- Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях; - Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственных поступков и оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности; - Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей; - Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием; - Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной деятельности;	

	- Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др.). Метапредметные результаты должны отражать: 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. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов.	

	Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» метапредметные результаты в программе конкретизированы как: - М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; - М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач. - М3 использование различных	

	видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности; - М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды; - М5 использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; - М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы; - М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования; - М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; - М9 формирование корректного оформления результатов	

	проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами; - М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	0	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	38	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	38	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (ч)		10/0	
Тема 1.1. Роль профессии в жизни человека	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины в подготовке специалиста со средним профессиональным образованием. Связь с дисциплинами по специальности, последовательность изложения тем. Понятие: специальность, профессии, должность. Роль профессии в жизни человека: самореализация.	2/0	
Тема 1.2. Организационная среда колледжа.	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	История создания и развития колледжа, традиции, устав. Структура и управление колледжам. Единые требования к	2/0	

	обучающимся. Расположение мастерских, кабинетов, служб. Особенности организации учебного процесса, знакомство с учебным планом. Изучение структуры профессиональных модулей подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Подготовка к учебной и производственной практикам		
Тема 1.3. Структура сайта ВВГУ	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Знакомство с сайтом ВВГУ, личный кабинет студента, расписание и замены, электронная образовательная среда «Moodle», документооборот, дистанционное обучение, инструкции.	2/0	
Тема 1.4. Структура и правила оформления текстовых документов	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам, правила оформления презентационного материала.	2/0	
Тема 1.5. Информация, информационные процессы и технология обработки информации	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Информационная культура в жизни человека. Библиотека –	2/0	

	хранилище информационных ресурсов, база образования и самообразования. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат.		
Раздел 2. Теоретические основы проектной деятельности. (ч)		23/0	
Тема 2.1. Проектная деятельность в зарубежной и отечественной науке	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в зарубежной и отечественной педагогике.	2/0	
Тема 2.2. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики. Прогнозирование, планирование, конструирование.	2/0	
Тема 2.3. Классификация проектов и управление ими	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Методы управления и масштабы проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов. Проекты, проектирование и бизнес. Результаты проектирования.	2/0	
Тема 2.4. Проектная деятельность как особый вид технологий	Содержание	0/0	
Тема 2.5. Организация работы над проектами: условия, проблемы, этапы, исполнители	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Организация проектной деятельности. Запланированные изменения. План управления человеческими ресурсами. Этапы организации работы над проектом. Элементы проектной деятельности и специальные умения. Принципы формирования команды проекта. Основные характеристики команды проекта.	2/0	
Тема 2.6. Специфика учебных проектов	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Учебный проект как дидактическое средство. Формирование умений проектной деятельности. Значение технологии учебного проектирования в становлении будущего профессионала. Алгоритм работы над учебным проектом. Основные требования к проектному методу. Визитная карточка проекта. Принципы учебного проектирования.	2/0	
Тема 2.7. Работа над учебным проектом: ситуация и проблема,	Содержание	2/0	

постановка цели, формулирование темы			
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.	2/0	
Тема 2.8. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	План проекта. Параметры осуществления проекта. Основные и вспомогательные процессы. Принципы планирования. Структура проекта. Проектный треугольник.	2/0	
Тема 2.9. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Условия и обеспечение проекта. Целевая направленность учебных проектов. Этапы работы над проектом и конкретный результат каждого этапа. Типы, способы, формы представления проектов. Проектная деятельность и телекоммуникации.	2/0	
Тема 2.10. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке	2/0	
Тема 2.11. «Продукты» проектной деятельности	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Работа над веб-сайтами. Проект социологического исследования. Проект в форме атласа. Бизнес-план в качестве проекта учащихся. Создание проекта школьного театра. Школьная газета как продукт творческой проектной деятельности. Реклама книги.	2/0	
Тема 2.12. Защита и презентация проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Основные формы защиты проектов. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами. Деловая игра как одна из форм защиты проекта.	2/0	
Тема 2.13. Анализ проекта	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Алгоритм написания отчёта. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом	1/0	

Раздел 3. Введение в специальность: основы поварского и кондитерского искусства (ч)		5/0	
Тема 3.1. Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Квалификационные характеристики повара, кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара, кондитера.	1/0	
Тема 3.2. Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	1/0	
Тема 3.3. Современные направления в общественном питании	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в	1/0	

	современном мире. Демонстрационный экзамен. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы». Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.		
Тема 3.4. Особенности русской кухни	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	1/0	
Тема 3.5. Личностные качества повара, кондитера	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	«Плюсы» и «минусы» профессии повар.	1/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (38ч)		38/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Хеннер Е. К. Введение в специальность. Лекции по дисциплине: учебное пособие / Е. К. Хеннер - Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Пермь, 2021. – 246 с.
2. Кунилова, О. В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2023. — 159 с.
3. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепяхин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с.
4. Введение в специальность : учебное пособие / составитель В. А. Казаков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ульяновск : УИ ГА, 2022. — 129 с.
5. Сапожникова, Т. И. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Т. И. Сапожникова. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 146 с.
6. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с.
7. Панютин, А. Н. Основы проектной деятельности : учебное пособие / А. Н. Панютин, О. А. Полянская , под редакцией В. Н. Татаренко. — Санкт-Петербург :

3.2.2. Дополнительные источники

1. Б.Р. Мандель «Основы проектной деятельности», учебное пособие, Москва, 2018(электронный ресурс).
2. Н.Ф. Яковлева «Проектная деятельность в образовательном учреждении»,Москва: изд-во «Флинта»,2014 (электронный ресурс)
3. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835> — Текст : электронный.
4. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности www.sci-innov.ru
5. Полнотекстовая база данных ГОСТов, действующих на территории РФ <http://www.vniiki.ru/catalog/gost.aspx>
6. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12
7. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные	показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; показывает знание традиционных российских духовно-нравственных ценностей; демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Выполнение проекта

ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения		

задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, понимать общий		

смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		

Приложение 2.15
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ООД.15 Введение в специальность»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Введение в специальность»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Введение в специальность»: елями освоения учебного предмета ООД.15 «Введение в специальность» в структуре основной профессиональной образовательной программы является:

- формирование личностных, метапредметных, предметных результатов в соответствии с ФГОС СОО;
- формирование личностных результатов в соответствии с Программой воспитания;
- формирование основы для общих и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер»..

Дисциплина «Введение в специальность» включена в обязательную часть цикла «общеобразовательные дисциплины» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
	Личностные результаты должны отражать: Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка. Принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей. Готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	-П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире; -П2 владеть навыками алгоритмического мышления и пониманием необходимости формального описания алгоритмов; -П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц; -П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных; -П5 сформированность базовых

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

дискриминации по социальным, религиозным, 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. 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. Осознание духовных ценностей российского народа. Сформированность нравственного сознания, этического поведения. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности. Осознание личного вклада в построение устойчивого будущего.	навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете -П6 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними; -П7 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей; - П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления; - П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; -П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации; - П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования,

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. 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. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью. Потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью. Активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью. Готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно	планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов; - П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения; - П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека; - П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций социальной действительности; - П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов; - П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности. - П17 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности; - П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов - П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного

выполнять такую деятельность. Готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни. Сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем. Планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества. Активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде. Умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их. Расширение опыта деятельности экологической направленности. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный	хозяйства -П20 владеть навыками поиска актуальной информации в различных источниках, включая Интернет; -П21 способность анализировать современные направления в общественном питании; -П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных производственных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя); -П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании; - П 24Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии

	проект» личностные результаты в программе конкретизированы как: - Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов; - Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия; - Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении; - Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи; - Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач; - Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных спорах и дискуссиях; - Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке; - Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на	

	основе сведений о научных достижениях; - Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях; - Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственных поступков и оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности; - Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей; - Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием; - Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и	

	результативности их научной деятельности; - Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др.). Метапредметные результаты должны отражать: 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. Владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания. Овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при	

	создании учебных и социальных проектов. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения. Анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях. Давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт. Разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду. Уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности. Выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения. Ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения. 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. Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» метапредметные результаты в программе конкретизированы как: - М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации; - М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных	

	задач. - М3 использование различных видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности; - М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды; - М5 использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет; - М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы; - М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования; - М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;	

	- М9 формирование корректного оформления результатов проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами; - М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	62	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	38	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	100	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (ч)		32/0	
Тема 1.1. Роль профессии в жизни человека.	Содержание	8/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие № 1 «Написание исследовательской работы «Моя специальность» Описание будущей профессии.	6/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины в подготовке специалиста со средним профессиональным образованием. Связь с дисциплинами по специальности, последовательность изложения тем. Понятие: специальность, профессии, должность. Роль профессии в жизни человека: самореализация.	2/0	
Тема 1.2. Организационная среда колледжа	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 2. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	История создания и развития колледжа, традиции, устав. Структура и управление колледжам. Единые требования к обучающимся. Расположение мастерских, кабинетов, служб. Особенности организации учебного процесса, знакомство с учебным планом. Изучение структуры профессиональных модулей подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Подготовка к учебной и производственной практикам.	2/0	
Тема 1.3. Структура сайта ВВГУ	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 3. Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.01.09 Повар, кондитер	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Знакомство с сайтом ВВГУ, личный кабинет студента, расписание и замены, электронная образовательная среда «Moodle», документооборот, дистанционное обучение, инструкции.	2/0	
Тема 1.4. Структура и правила оформления текстовых документов	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 4. Работа по темам рефератов, оформление в соответствии с требованиями к оформлению текстовой части документов (СК-СТО-ТР-04-1.005-2015)	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам, правила оформления презентационного материала.	2/0	
Тема 1.5. Информация, информационные процессы и технология обработки информации	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 5 Интернет и его функции. Службы Интернет. Основы работы с программами браузеров. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам. Поиск информации в глобальной сети Интернет. Обзор поисковых серверов Интернет. Подготовка к практической работе.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Информационная культура в жизни человека. Библиотека – хранилище информационных ресурсов, база образования и самообразования. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат.	2/0	

Раздел 2. Теоретические основы проектной деятельности. (ч)		47/0	
Тема 2.1. Проектная деятельность в зарубежной и отечественной науке	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в зарубежной и отечественной педагогике	2/0	
Тема 2.2. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики. Прогнозирование, планирование, конструирование.	2/0	
Тема 2.3. Классификация проектов и управление ими	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Методы управления и масштабы проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов. Проекты, проектирование и бизнес. Результаты проектирования.	2/0	
Тема 2.4. Проектная деятельность как особый вид	Содержание	4/0	

технологий			
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 6 Написание эссе «Ступенька к проекту»	4/0	
Тема 2.5. Организация работы над проектами: условия, проблемы, этапы, исполнители	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Организация проектной деятельности. Запланированные изменения. План управления человеческими ресурсами. Этапы организации работы над проектом. Элементы проектной деятельности и специальные умения. Принципы формирования команды проекта. Основные характеристики команды проекта.	2/0	
Тема 2.6. Специфика учебных проектов	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Учебный проект как дидактическое средство. Формирование умений проектной деятельности. Значение технологии учебного проектирования в становлении будущего профессионала. Алгоритм работы над учебным проектом. Основные требования к проектному методу. Визитная карточка проекта. Принципы учебного проектирования.	2/0	
Тема 2.7. Работа над учебным проектом: ситуация и проблема, постановка цели,	Содержание	6/0	

формулирование темы			
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 7 «Мозговой штурм (проблема, цель, тема проекта)»	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.	2/0	
Тема 2.8. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	План проекта. Параметры осуществления проекта. Основные и вспомогательные процессы. Принципы планирования. Структура проекта. Проектный треугольник.	2/0	
Тема 2.9. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 8 «Оформление письменной части проекта» Составление списка литературы по теме исследования	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	

	Условия и обеспечение проекта. Целевая направленность учебных проектов. Этапы работы над проектом и конкретный результат каждого этапа. Типы, способы, формы представления проектов. Проектная деятельность и телекоммуникации.	2/0	
Тема 2.10. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы	Содержание	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.	2/0	
Тема 2.11. «Продукты» проектной деятельности	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 9 Написание резюме Оформление деловой переписки Создание информационно-рекламных продуктов	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Работа над веб-сайтами. Проект социологического исследования. Проект в форме атласа. Бизнес-план в качестве проекта учащихся. Создание проекта школьного театра. Школьная газета как продукт творческой проектной деятельности. Реклама книги.	2/0	
Тема 2.12. Защита и презентация проекта	Содержание	6/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Практическое занятие № 10 Оформление презентации проекта	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Основные формы защиты проектов. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами. Деловая игра как одна из форм защиты проекта.	2/0	
Тема 2.13. Анализ проекта	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 11 «Отчёт о работе над проектом». Оценка собственной исследовательской работы	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Алгоритм написания отчёта. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом	1/0	
Раздел 3. Введение в специальность: основы поварского и кондитерского искусства (ч)		21/0	
Тема 3.1. Особенности профессии, профессионально важные качества	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 12 Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Квалификационные характеристики повара, кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара, кондитера.	1/0	
Тема 3.2. Исторический процесс формирования общественного питания	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 13 Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внёсших значительный вклад в развитие мировой кухни	1/0	
Тема 3.3. Современные направления в общественном питании	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 14 Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире. Демонстрационный экзамен. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы». Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	1/0	
Тема 3.4. Особенности русской кухни	Содержание	5/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 15 Влияние постов на русскую кухню. Православие. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	1/0	
Тема 3.5. Личностные качества повара, кондитера	Содержание	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	«Плюсы» и «минусы» профессии повар.	1/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (100ч)		100/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Хеннер Е. К. Введение в специальность. Лекции по дисциплине: учебное пособие / Е. К. Хеннер - Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Пермь, 2021. – 246 с.

2. Кунилова, О. В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2023. — 159 с.

3. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепяхин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с.

4. Введение в специальность : учебное пособие / составитель В. А. Казаков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ульяновск : УИ ГА, 2022. — 129 с.

5. Сапожникова, Т. И. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Т. И. Сапожникова. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 146 с.

6.Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Б.Р. Мандель «Основы проектной деятельности», учебное пособие, Москва, 2018(электронный ресурс).

2. Н.Ф. Яковлева «Проектная деятельность в образовательном учреждении», Москва: изд-во «Флинта»,2014 (электронный ресурс)

3. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835>. — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки	показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени;	Выполнение проекта

результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	

Приложение 2.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

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

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>6</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>12</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>12</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона,	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности,

	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	36	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Введение (2 часа) (2ч)		2/0	
Введение	Содержание	2/0	ОК 01
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2/0	ОК 07
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве (10 часов) (0ч)		6/0	
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 07
	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.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	

	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2/0	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 07
	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. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. Основные меры профилактики острых кишечных инфекций.	2/0	
Раздел 2 Основы физиологии питания (12 часов) (12ч)		12/0	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 07
	Содержание 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	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2/0	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 07
	Практическое занятиеПонятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2/0	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 07
	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. .Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2/0	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 07
	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	2/0	

	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		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2/0	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве (10 часов) (10ч)		16/0	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание	2/0	ОК 01 ОК 07
	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	2/0	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание	8/0	ОК 01 ОК 07
	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,	2/0	

	классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2/0	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2/0	ОК 01 ОК 07
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Кулинарные техники	2/0	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия,	2/0	

	кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).		
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. Способы хранения пищевых продуктов.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (36ч)		36/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.

3. 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.

4. 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>

5. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347>

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, правила экологической безопасности при профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства	Знает: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Программа создана в цифровом конструкторе

методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, соблюдать экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания. Умеет: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	

Приложение 2.17
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>6</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы товароведения продовольственных товаров»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	6	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	52	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I Основы товароведения продовольственных товаров (36 часов) (36ч)		52/0	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание	3/0	ОК 07
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. Энергетическая ценность пищевых продуктов	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Химический состав пищевых продуктов	2/0	
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание	8/0	ОК 07
	Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров.	1/0	
	Система анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП).	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Изучение концепции ХАССП и ТР ТС в области качества товаров	2/0	
	Классификация продовольственных товаров	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Презентация на тему : Концепция ХАССП	2/0	
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	4/0	
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание	5/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий,	1/0	

	хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	4/0	
Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров Условия и сроки хранения молочных товаров	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	4/0	
Тема 6. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на	4/0	

	упаковке.		
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Органолептическая оценка качества мяса	2/0	
	Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мясных продуктов по стандарту	2/0	
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание	6/0	ОК 07
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	4/0	

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	6/0	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2/0	
	Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества алкогольных и безалкогольных напитков	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (52ч)		52/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

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

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-45575-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276431>

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебное издание / Матюхина З.П. - Москва: Академия, 2024. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

5. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензеева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства, Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знает: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков Умеет: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

	продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	

Приложение 2.18
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>5</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>8</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>8</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение и организация рабочего места»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	36	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания (18 часов) (18ч)		18/0	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	3/0	ОК 01 ОК 05
	Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	2/0	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	18/0	ОК 01 ОК 05
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных,	1/0	

	догоготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	1/0	
	3. Характеристика способов кулинарной обработки	1/0	
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1/0	
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	1/0	
	6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	1/0	
	7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	1/0	
	8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	4/0	
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной	4/0	

	кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2/0	
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства (18 часов) (18ч)		18/0	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	7/0	ОК 01 ОК 05
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2/0	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2/0	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	4/0	ОК 01 ОК 05
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика	1/0	

	основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2/0	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4/0	
	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (36ч)		36/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или 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.

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.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем профессиональном и социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста	Знает: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)
Умеет: распознавать задачу и/или проблему профессиональном и социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Умеет: готовить полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной	

определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	

Приложение 2.19
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>6</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности,	содержание актуальной и н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	составлять различные правовые документы	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	52	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности (ч)		22/0	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание	12/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1/0	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие экономики и права»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные	2/0	

	понятия рыночной экономики»		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Факторы производства, их классификация»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение»	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.	2/0	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание	10/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	1/0	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Сущность предпринимательства, его виды»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды экономической деятельности»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды	2/0	

	предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации»		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности»	2/0	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда (ч)		28/0	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание	14/0	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1/0	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	1/0	

	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов	2/0	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание	14/0	
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы	2/0	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1/0	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2/0	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2/0	

	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда»	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (52ч)		52/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

2. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

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, 2023. — 336 с.

4. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. — Москва: Академия, 2021

5. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. — Москва: Академия, 2022.

3.2.2. Дополнительные источники

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. 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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	Знает: принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов Умеет: Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

межрелигиозных отношений Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выявлять траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	бизнес-план. Рассчитывать размеры выплат по кредитам, проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики и 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.	

проявлять толерантность в рабочем коллективе, применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию		

Приложение 2.20
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>6</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы калькуляции и учета»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы калькуляции и учета»: формирование представлений о цели, задачи, сущность бухгалтерского учета, об организации учета, порядке ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 02	оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации,	приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура

	структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	52	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта (36 часов) (36ч)		36/0	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	6/0	ОК 03
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета	1/0	
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1/0	
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	1/0	
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовить сообщение Бухгалтерский учет как важнейший инструмент управленческой деятельности	2/0	

Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание	8/0	ОК 03
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1/0	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1/0	
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	1/0	
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2/0	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2/0	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание	4/0	ОК 03
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на	1/0	

	получение материальных ценностей. Ответность материально ответственных лиц		
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	3. Составление договора материальной ответственности	2/0	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	6/0	ОК 03
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1/0	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	4. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	2/0	
	5 Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день	2/0	

Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание	8/0	ОК 03
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	1/0	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	1/0	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	6 Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов	2/0	
	7 Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)	1/0	
	8 Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)	1/0	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	4/0	
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	1/0	
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате	1/0	

	наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	9. Решение ситуационных задач	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (52ч)		52/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебное издание / Потапова И.И. - Москва : Академия, 2023. - 192 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

7. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых профессиональной деятельности, программное обеспечение профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства и современные средства информатизации, порядок их применения и Умеет: определять актуальность н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации	Знания: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ

профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию,	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;	

оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам	

Приложение 2.21
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.06 Охрана труда»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>9</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Охрана труда»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	2	0
Промежуточная аттестация в форме	0	0
Всего	38	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Законодательство по охране труда (ч)		8/0	
Тема 1.1 Правовые вопросы по охране труда	Содержание	8/0	ОК 07
	Введение в предмет. Законодательство в области охраны труда	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Права и обязанности работников в области охраны труда. Ответственность за нарушение правил охраны труда.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда	2/0	
Раздел 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания (ч)		12/0	
Тема 2.1 Травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	6/0	ОК 07
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты	2/0	

	Воздействие токсичных веществ на организм человека		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4/0	
Тема 2.2 Несчастные случаи	Содержание	6/0	ОК 07
	Классификация опасных и вредных производственных факторов. Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты Воздействие токсичных веществ на организм человека.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	4/0	
Раздел 3. Основы производственной санитарии (ч)		4/0	
Тема 3.1. Метеорологические условия	Содержание	2/0	ОК 07
	Характеристика метеорологических условий. Защита организма.	2/0	
Тема 3.2. Основы производственной санитарии	Содержание	2/0	ОК 07
	Основные требования к размещению предприятия и планировке ее территории. Основные требования к производственным зданиям и помещениям. Нормы производственной санитарии	2/0	
Раздел 4. Правила техники безопасности в химической промышленности (ч)		6/0	
Тема 4.1 Правила техники	Содержание	6/0	ОК 07

безопасности			
	Нормативно-правовые документы по охране труда и здоровья. Организация охраны труда на предприятии. Виды контроля за соблюдением охраны труда и их характеристики. Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Составление инструкции для работников по вопросам техники безопасности. Оценка состояния техники безопасности на производственном объекте. Анализ безопасных приемов труда на территории организации и в производственных помещениях.	4/0	
Раздел 5. Электробезопасность (ч)		4/0	
Тема 5.1 Электробезопасность	Содержание	4/0	ОК 07
	Действие электрического тока на организм человека. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2/0	
Раздел 6. Основы пожарной безопасности (ч)		6/0	
Тема 6.1 Противопожарная защита	Содержание	6/0	ОК 07
	Основные понятия. Категорирование производств по взрывопожароопасности.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств	2/0	

	тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.		
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2/0	
Раздел 7. Первая помощь при несчастных случаях (ч)		2/0	
Тема 7.1 Первая помощь при несчастных случаях	Содержание	2/0	
	Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранении. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожении. Первая помощь при переломах, вывихах, ушибах и растяжении связок. Удаление инородных тел. Транспортировка пострадавшего.	2/0	
Промежуточная аттестация ()		0	
Всего: (38ч)		38/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Горькова, Н. В. Охрана труда / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-46500-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/310208>

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения, основные направления изменения климатических условий региона, правила поведения в чрезвычайных ситуациях, принципы бережливого производства Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности, организовывать	Знает: Законодательство в области охраны труда; Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожарной безопасности; Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты; Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные и работы)

профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности специальности, организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии; Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; Действие токсичных веществ на организм человека; Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; Основные причины возникновения пожаров и взрывов; Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты; Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты; Умеет: Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты; Определять и проводить анализ опасных и вредных	

	факторов в сфере профессиональной деятельности; Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях; Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности; Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.	

Приложение 2.22
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	4
2.2. Содержание дисциплины	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование навыков владения устной и письменной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	8	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	126	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 (ч)		126/0	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	16/0	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16/0	
	Практическое занятие № 1 Продукты питания: овощи, фрукты.	2/0	
	Практическое занятие № 2 Продукты питания: мясо, дичь и птица.	2/0	
	Практическое занятие № 3 Продукты питания: рыба и морепродукты.	2/0	
	Практическое занятие № 4 Продукты питания: хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты.	2/0	
	Практическое занятие № 5 Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение.	2/0	
	Практическое занятие № 6 Способы кулинарной обработки продуктов: жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение.	2/0	
	Практическое занятие № 7 Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании, витамины и микроэлементы	2/0	

	Практическое занятие № 8 Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека. Классификация напитков.	2/0	
Тема 2. Типы предприятий общественного питания и работа	Содержание	8/0	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 9 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе).	2/0	
	Практическое занятие № 10 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (рестораны).	2/0	
	Практическое занятие № 11 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (чайные, кондитерские).	2/0	
	Практическое занятие № 12 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	2/0	
Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание	12/0	ОК 09
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическое занятие № 13 Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры).	2/0	
	Практическое занятие № 14 Название блюд и их кулинарные характеристики (десерты, салаты, соусы).	2/0	
	Практическое занятие № 15 Виды меню.	2/0	

	Практическое занятие № 16 Виды меню. Название меню.	2/0	
	Практическое занятие № 17 Меню бара. Карта вин.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания).	2/0	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание	12/0	OK 09
	Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: – имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Практическое занятие № 18 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2/0	
	Практическое занятие № 19 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2/0	
	Практическое занятие № 20 Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	2/0	
	Практическое занятие № 21 Виды производственных помещений на предприятиях.	2/0	
	Практическое занятие № 22 Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования.	2/0	
	Практическое занятие № 23 Составление плана оснащения производственных помещений кафе (ресторана).	2/0	
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание	12/0	OK 09
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	

	Практическое занятие № 24 Характеристика различных видов сервировки стола.	2/0	
	Практическое занятие № 25 Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	2/0	
	Практическое занятие № 26 Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей).	2/0	
	Практическое занятие № 27 Сервировочная посуда.	2/0	
	Практическое занятие № 28 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	2/0	
	Практическое занятие № 29 Барная посуда и инструменты.	2/0	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание	14/0	OK 09
	Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Практическое занятие № 30 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос».	2/0	
	Практическое занятие № 31 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос».	2/0	
	Практическое занятие № 32 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос».	2/0	
	Практическое занятие № 33 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2/0	

	Практическое занятие № 34 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2/0	
	Практическое занятие № 35 Обобщение.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	2/0	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание	8/0	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 36 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов.	2/0	
	Практическое занятие № 37 Закупка продуктов питания. Посещение рынков.	2/0	
	Практическое занятие № 38 Система закупок продуктов: планирование и организация.	2/0	
	Практическое занятие № 39 Хранения продуктов на предприятиях общественного питания.	2/0	
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание	16/0	ОК 09
	Освоение лексического материала по теме: «Организация ра-боты официанта и бармена» Грамматический материал: не-определенные наречия, производные от some, any, every	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/0	
	Практическое занятие № 40 Организация работы официанта.	2/0	
	Практическое занятие № 41 Организация работы официанта.	2/0	
	Практическое занятие № 42 Организация работы официанта.	2/0	
	Практическое занятие № 43 Организация работы бармена	2/0	

	Практическое занятие № 44 Организация работы бармена.	2/0	
	Практическое занятие № 45 Организация работы бармена.	2/0	
	Практическое занятие № 46 Обобщение	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка	2/0	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание	28/0	
	Освоение лексического материала по теме «Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.	0/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	26/0	
	Практическое занятие № 47 Русская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 48 Украинская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 49 Белорусская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 50 Кавказская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 51 Английская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 52 Американская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 53 Немецкая национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 54 Французская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 55 Итальянская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 56 Испанская национальная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 57 Национальная кухня народов востока.	2/0	
	Практическое занятие № 58 Дальневосточная кухня.	2/0	
	Практическое занятие № 59 Обобщение.	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Перевод рецептов блюд национальной кухни.	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (126ч)		126/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык в сфере туризма и гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм) : учебник / А. И. Макарова, Т. В. Крылова, А. А. Тюфанова [и др.] ; под общ. ред. М. Р. Гозаловой. — Москва : КноРус, 2024. — 261 с.

2. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с.

3. Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: Русайнс, 2024. — 86 с.

4. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + eПриложение: 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. 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

6. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с.

7. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2024. — 135 с.

8. 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

9. Радовель, В. А., Английский язык в сфере услуг: учебно-практическое пособие / В. А. Радовель. — Москва: КноРус, 2024. — 359 с.

10. Семёнова, М. Ю., Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / М. Ю. Семёнова. — Москва: КноРус, 2024. — 260 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	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 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	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой.

Приложение 2.23
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>13</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: формирование представлений о теории электрических цепей, принципах действия, основных характеристики электрических машин и полупроводниковых приборов и устройств.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 06	применять стандарты антикоррупционного поведения, описывать значимость своей специальности, демонстрировать осознанное поведение, проявлять гражданско-патриотическую позицию	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности по специальности, сущность гражданско-патриотической позиции, традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	4	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	74	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы
Раздел 1. Теоретические основы, нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации, предупреждение, предотвращение и ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций (10 часов) (10ч)		20/0	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	Содержание	6/0	ОК 06
	Опасности и их показатели. Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Социальные и психологические аспекты безопасности. Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природозащитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики.	2/0	
	Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения норм для реализации идеи бережливого производства. Алгоритмы поддержания безопасных условий	2/0	

Программа создана в цифровом конструкторе

	жизнедеятельности на рабочем месте. Возможности применения ИКТ и цифровых инструментов для поиска актуальных сведений о безопасности жизнедеятельности для принятия обоснованных решений, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Сообщение: Ядерное, химическое и биологическое оружие: характеристика.	2/0	
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях и способы защиты населения от оружия массового поражения	Содержание	8/0	ОК 06
	Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Основы пожаробезопасности и электробезопасности на рабочем месте. Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие и его характеристика. Биологическое оружие и его характеристика. Средства индивидуальной и коллективной защиты населения от оружия массового поражения. Действия населения в очаге ядерного, химического и биологического поражения.	2/0	
	Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения	2/0	

	профессиональных функций. Основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. Применение принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности в процессе разработки проектных продуктов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 1. Правила поведения и порядок действий в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера	2/0	
	Практическое занятие № 2. Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2/0	
Тема 1.3. Организационные и правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях	Содержание	6/0	ОК 06
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО. Действия населения по сигналам гражданской обороны и особенности их выполнения в том случае, когда сигнал застал работника на рабочем месте. Номенклатура информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в	4/0	

	сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Практическое занятие № 3. Особенности выполнения работником правил поведения и действий по сигналам гражданской обороны	2/0	
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки (26 часов) (26ч)		108/0	
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)	Содержание	0/0	ОК 06
Тема 2.1. Исторический генезис военной службы в России	Содержание	6/0	ОК 06
	Содержание этапов институционального развития отечественной воинской службы: этап вечевого самообложения (вторая половина IX – XV вв.); этап ратной повинности (середина XV – XVII вв.); этап рекрутской повинности (1699 – 1873 гг.); этап всеобщей воинской обязанности и его три периода: имперский (1874 – 1917 гг.); советский (1918 – 1991 гг.); современной (с 1992 г.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 4. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе	4/0	
Тема 2.2. Аксиология военной службы	Содержание	8/0	ОК 06
	Аксиология военной службы как система представлений о ценностях профессиональной служебной деятельности в военной сфере. Типология ценностей военной службы по различным основаниям: по отношению к	4/0	

	военной деятельности (ценности-цели, ценности-средства, предметные и субъектные ценности); по отношению к сфере взаимодействия субъектов военной службы (военно-корпоративные и военно-профессиональные ценности); по отношению к личности военнослужащего в сфере военной деятельности (духовные, прагматические, витальные ценности) Военная безопасность страны, защита граждан Российской Федерации от военных угроз, обеспечение условий для обороноспособности государства как ценности-цели, определяющие поведение человека в военной сфере, его отношение к военной службе и защите Отечества. Влияние ценностных ориентаций человека на его трудовую деятельность в секторе военного производства, участие в военно-патриотическом воспитании молодежи.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Практическое занятие № 5 Военная служба как личностно-значимая и общественная ценность	4/0	
Тема 2.3. Праксиология воинской службы	Содержание	10/0	ОК 06
	Праксиология военной деятельности как совокупность теоретических представлений об эффективной организации практической деятельности людей в военной сфере жизни общества. Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Системная характеристика военной деятельности: цель, предмет, объект, субъект, содержание, способы, результат и подсистема управления. Культура военной службы и культурологические аспекты совершенствования деятельности военнослужащих на современном	4/0	

	этапе развития военной сферы жизни общества		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Практическое занятие №6. Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	6/0	
Тема 2.4. Строевая, огневая и физическая подготовка	Содержание	14/0	ОК 06
	1.Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Огневая подготовка: материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка, чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты	4/0	
	2.Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 7. Тренинг умений строевой и физической подготовки	8/0	
Тема 2.5. Медико-санитарная подготовка военнослужащих	Содержание	16/0	ОК 06

	1. Первая(доврачебная) помощь при ранениях, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания	4/0	
	2. Первая(доврачебная) помощь при ожогах, при поражении электрическим током, при утоплении, при перегревании/переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях. Реанимационные мероприятия	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/0	
	Практическое занятие № 8. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи пострадавшим	8/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Сообщение «Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами»	2/0	
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)	Содержание	0/0	ОК 06
Тема 2.1. Введение в микробиологию, иммунологию и эпидемиологию	Содержание	18/0	ОК 06
	1. Определение содержания наук микробиологии, иммунологии, эпидемиологии. История развития микробиологии. Естественный микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний	2/0	
	2. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммуитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы	4/0	

	иммунопрофилактики		
	3. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Дезинфекция, ее виды и способы. Дезинсекция, ее виды и способы. Дератизация, ее виды и способы	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическое занятие № 9. Иммунитет и методы иммунопрофилактики	4/0	
	Практическое занятие № 10. Правила проведения плановых мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	6/0	
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях и травматизме	Содержание	18/0	ОК 06
	1. Понятие о неотложных состояниях, причины и факторы их вызывающие. Оказание первой доврачебной помощи при неотложных состояниях: ожогах, электротравмах, поражении молнией, отморожении, тепловом ударе, утоплении, отравлении, инсульте, мигрени. Методы доврачебной реанимации	4/0	
	2. Проблема травматизма. Понятие травмы. Виды травматических повреждений. Меры профилактики травматизма. Оказание первой (доврачебной) помощи при травмах	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическое занятие №11. Тренинг умений оказания первой (доврачебной) помощи при неотложных состояниях	4/0	
	Практическое занятие №12. Тренинг умений оказания первой	6/0	

	(доврачебной) помощи при травматизме		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	18/0	
	1. Здоровье и его основные показатели. Факторы формирования здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие	4/0	
	2.Медико-гигиенические аспекты здорового образа жизни. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Факторы риска для здоровья. Вредные привычки и их профилактика	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Практическое занятие № 13. Оценка физического состояния. Составление индивидуальных карт здоровья с режимом дня, графиком питания	10/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Сообщение «Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами»	2/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (74ч)		74/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) Безопасности жизнедеятельности, оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4. — URL: <https://book.ru/book/951082> — Текст: электронный.

2. Мисюк, М. Н. Основы медицинских знаний: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Мисюк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17442-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536769>

3. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 225 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018956-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2080530>

4. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0789-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932336>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения, значимость профессиональной деятельности специальности, сущность	Знает: актуальный профессиональный социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; основные источники	Экспертное наблюдение и выполнение практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

гражданско-патриотической информации и ресурсы для позиции, традиционных решения задач обеспечения общечеловеческих ценностей, безопасности в том числе с учетом жизнедеятельности в гармонизации профессиональном и межнациональных и социальном контекстах: межрелигиозных отношений принципы, правила и Умеет: применять стандарты требования безопасного антикоррупционного поведения, защиты от поведения, описывать опасностей при значимость своей осуществлении специальности, профессиональной демонстрировать осознанное деятельности и в ЧС; поведение, проявлять физиологические последствия гражданско-патриотическую воздействия на человека позицию травмирующих, вредных и поражающих факторов; алгоритмы и приемы защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; алгоритмы и приемы действий по гражданской обороне и в ЧС; основы обеспечения военной безопасности государства (для юношей). основы медицинских знаний (для девушек) номенклатуру информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности: нормативно-правовые акты федерального, регионального, локального уровней, регулирующие деятельность в сфере безопасности жизнедеятельности, основы контроля и управления в сфере обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; приемы структурирования	

	информации, содержащей актуальные научные сведения о безопасности жизнедеятельности, и форматы оформления (устное сообщение, письменное сообщение, электронный контент и т.п.) данной информации; психологические основы деятельности трудового коллектива, психологические особенности личности в сфере трудовой деятельности, актуальные для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; основы проектной деятельности в коллективе и команде по решению задач минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте на основе принципов эффективного взаимодействия по созданию человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности порядок действий в чрезвычайных ситуациях, правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте и опасность нарушения правил безопасности жизнедеятельности для	

	реализации идеи бережливого производства Умеет: распознавать в профессиональном и социальном контексте задачи и/или проблемы, относящиеся к кругу задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; анализировать задачу и и/или проблемы, относящиеся к предметной области безопасности жизнедеятельности, и выделять составные части подобных задач и/или проблем; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; составлять план действий, определять ресурсы, прогнозировать результаты реализации составленного плана поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; владеть способностью принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; владеть методами защиты от вредных и опасных факторов ЧС, защиты человека и среды обитания от негативного воздействия при ЧС; приемы действий по гражданской обороне и в ЧС. оценивать результат и	

	последствия своих действий по решению задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС. Владеть знаниями основ обеспечения военной безопасности государства (для юношей). Владеть знаниями основ медицинских знаний (для девушек) определять задачи для поиска информации, содержащей актуальные сведения о безопасности жизнедеятельности; определять необходимые источники информации согласно номенклатуре информационных источников, применяемых в сфере безопасности жизнедеятельности; применять приемы структурирования информации для создания устных и письменных сообщений, электронного контента и т.п. в процессе освоения информации о безопасности жизнедеятельности; применять ИКТ и цифровые инструменты для решения задач, связанных с профессиональным контекстом обеспечения безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды; использовать современное программное обеспечение, различные цифровые средства	

	для получения информации, позволяющей: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; принимать решения по целесообразным действиям в ЧС; распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах организовывать работу коллектива и команды и взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко- и природозащитной среды осуществления профессиональной деятельности; применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера. эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, соблюдать нормы экологической безопасности содействовать практическому осуществлению идеи бережливого производства за счет минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями правил безопасности жизнедеятельности на рабочем месте	

Приложение 2.24
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 Физическая культура»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>11</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, в систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть цикла «общепрофессиональный цикл» образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей, применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности, пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	118	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Легкая атлетика (ч)		22/0	
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Техника безопасности на уроках. Воспитание быстроты. Закрепление техники низкого старта: выход со старта, бег по дистанции, финиширование. Повторный и переменный бег на отрезках: 30-100 м. Выполнение учебного норматива в беге на 30,60,100 метров.	4/0	
Тема 1.2. Бег на средние дистанции	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	4/0	
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции.	Содержание	4/0	ОК 08

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	4/0	
Тема 1.4. Эстафетный бег	Содержание	2/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Воспитание скоростных способностей, ловкости. Техника эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Встречная эстафета дистанция - 100 метров. Круговая эстафета дистанция – 500 метров.	2/0	
Тема 1.5. Метание	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Воспитание быстроты, силы. Совершенствование техники метания мяча: «скрестного» шага, финального усилия, «хлеста». Метание мяча на дальность и в цель. Выполнение учебного норматива в метании мяча на дальность, метание мяча в цель.	4/0	
Тема 1.6. Прыжки	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Специальные подготовительные упражнения прыгуна. Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (разбег, отталкивание, полет и приземление). Подвижная игра «Кто дальше». Выполнение учебного	4/0	

	норматива в прыжках в длину.		
Раздел 2. Общая физическая подготовка (ч)		12/0	
Тема 2.1. Воспитание общей выносливости.	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Воспитание общей выносливости. Длительный бег по пересеченной местности, в гору, под уклон, по песку, асфальту и грунту.	4/0	
Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств.	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Упражнения: прыжки со скакалкой, через скамейку, выпрыгивания у стены. Тесты, определяющие уровень развития скоростно-силовых качеств: челночный бег 8 по 10 метров, поднятие туловища в положении лежа на спине, животе на время.	4/0	
Тема 2.3. Воспитание силы.	Содержание	4/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Основы методики воспитания силы. Динамическая (взрывная) сила. Упражнения: выпрыгивания из положения упор присев, броски набивного мяча, выпрыгивания вверх у стены, метание мяча в цель и на дальность. Тесты, определяющие уровень развития силы ног, рук; приседания на время, броски набивного мяча.	4/0	

Раздел 3. Общая физическая подготовка (гимнастика) (ч)		10/0	
Тема 3.1 Атлетическая гимнастика. Специальный комплекс упражнений	Содержание	10/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Виды атлетической гимнастики. Методика тренировки. Подготовительный комплекс упражнений. Специальный комплекс упражнений, без отягощений и предметов – преодоление сопротивления собственного тела для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений на снарядах массового типа, связанный с перемещением собственного тела, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения на тренажерах, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения со стандартными отягощениями (гантелями, гирей, штангой), для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Упражнения для расслабления. Выполнение учебных нормативов, направленных на развитие мышц плечевого пояса, туловища, ног.	10/0	
Раздел 4. Спортивные игры (ч)		24/0	
Тема 4.1. Баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры.	Содержание	12/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	

	Перемещения по площадке. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Ведение мяча левой и правой рукой бегом, приставными шагами, с контролем зрения, с закрытыми глазами. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	12/0	
Тема 4.2. Волейбол. Совершенствование техники и тактики игры.	Содержание	12/0	ОК 08
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/0	
	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	12/0	
Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП) (ч)		10/0	
Тема 5.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание	10/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	10/0	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	10/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (118ч)		118/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) , оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные 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: 17.01.2022).

2. 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: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. 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: 17.01.2022).

4. 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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

5. 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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

6. 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: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. 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: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни, условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности, средства профилактики перенапряжения. Умеет: 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 специальности	Знает: — роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; — основы здорового образа жизни; — условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; — правила и способы планирования системы индивидуальных занятий и физическими упражнениями различной направленности Умеет: — использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; — применять рациональные приемы двигательных функций в	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов. Выполнение комплекса упражнений. Выполнение контрольных нормативов с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей организма

	профессиональной деятельности; — пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии; — выполнять контрольные нормативы, предусмотренные государственным стандартом при соответствующей тренировке, с учетом состояния здоровья и функциональных возможностей своего организма	

Приложение 2.25
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
<i>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>3</i>
<i>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>3</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
<i>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>5</i>
<i>2.2. Содержание дисциплины.....</i>	<i>6</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
<i>3.1. Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>10</i>
<i>3.2. Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>10</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»: применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; находить и использовать необходимую экономическую информацию.

Дисциплина «Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства, современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	содержание актуальной н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации
ОК 04	организовывать работу коллектива команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	0
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	8	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	126	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Цифровые технологии (ч)		64/0	
1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе	Содержание	12/0	ОК 01
	Современная Интернет-информация. Технологии обмена информацией и организации совместной работы.	2/0	ОК 02
	Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг). Деловой и сетевой этикет.	2/0	ОК 03
	Интернет-безопасность.	2/0	ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	ОК 05
	1. Networking skills - создания и развития сообществ	2/0	ОК 09
	2. Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа)	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Написать сообщение: Движущие силы и этапы цифровой трансформации общества	2/0	
2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики	Содержание	12/0	ОК 01
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики.	2/0	ОК 02
	Особенности цифровых технологий в современной экономике и		ОК 03

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.fgpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

	обществе.		ОК 04
	Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно.	2/0	ОК 05
	Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и недостатки цифровой экономики.	2/0	ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	3. Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ	2/0	
	4. Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика»	2/0	
Тема 3. Институты цифровой экономики	Содержание	13/0	ОК 01
	Электронное правительство как институт информационной экономики.	2/0	ОК 02
	Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики.	2/0	ОК 03
	Предпринимательство как институт информационной экономики	2/0	ОК 04
	Портал государственных услуг Российской Федерации	2/0	ОК 05
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	ОК 09
	5. Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги	2/0	
	6. Алгоритм работы на портале Госуслуг	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги»	1/0	
Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики	Содержание	11/0	ОК 01
	Мировой опыт реализации новых технологических инициатив.	2/0	ОК 02
	Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности.	2/0	ОК 03
	Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России.	2/0	ОК 04
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	ОК 05
	7. Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»	2/0	ОК 09
	8. Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ».	2/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Найти и подготовить сообщение «Компания Amazon: факторы продвижения и успеха».	1/0	
Тема 5. Интернет-маркетинг	Содержание	16/0	
	Виды интернет-маркетинга: особенности, актуальность, инструменты	2/0	
	Технологии интернет-маркетинга.	2/0	
	Интернет-магазин Wildberries. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	2/0	
	Служба такси. Каршеринг.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	9. Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress	2/0	
	10. Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах».	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством	2/0	

	интернет-магазинов.		
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (126ч)		126/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Информационные технологии в экономике и управлении : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 556 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18678-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Нетесова, О. Ю. Информационные системы и технологии в экономике : учебное пособие для вузов / О. Ю. Нетесова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15926-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3. Одинцов, Б. Е. Когнитивные системы управления эффективностью бизнеса : учебник и практикум для вузов / Б. Е. Одинцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16201-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

4. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ от 28.07.2017 N 1632-р <Об утверждении программы "Цифровая экономика Российской Федерации">

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач	Знает: актуальный профессиональный социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Программа создана в цифровом конструкторе

eais.fgpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, приемы структурирования информации, формат оформления результатов поиска информации, номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности, программное обеспечение профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства и современные средства информатизации, порядок их применения и содержание актуальной н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки	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 в профессиональной деятельности Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, составить план действия и определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	

презентации, психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности, правила оформления документов, правила построения устных сообщений, особенности социального и культурного контекста, Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы, Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности, Правила чтения текстов профессиональной направленности, основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика), особенности произношения Умеет: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план		

действия, реализовывать составленный план, оценивать практическую значимость результатов поиска, использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач, выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска, использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности, определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач, определять актуальность н о р м а т и в н о - п р а в о в о й документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной		

деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы, организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности, грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе, понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы, кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые), писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы, строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности, участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы		

Приложение 2.26
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.11 Технологии стартап-проектирования»

2026 г.

Содержание

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
1.1. <i>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Планируемые результаты освоения дисциплины.....</i>	<i>4</i>
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. <i>Трудоемкость освоения дисциплины.....</i>	<i>6</i>
2.2. <i>Содержание дисциплины.....</i>	<i>7</i>
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение.....</i>	<i>10</i>
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение.....</i>	<i>10</i>
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологии стартап-проектирования»

(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Технологии стартап-проектирования»: Цель дисциплины «Технологии стартап-проектирования»: формирование у обучающихся системы практических навыков и прикладных компетенций, необходимых для самостоятельного проектирования и запуска стартап-проектов в сфере профессиональной деятельности (торговля, логистика, общественное питание, индустрия гостеприимства и красоты), включая экономическое обоснование, правовое сопровождение и публичную презентацию бизнес-инициатив. Дисциплина «Технологии стартап-проектирования» включена в вариативную часть образовательной программы.

Дисциплина «Технологии стартап-проектирования» включена в вариативную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и документацию, возможные самообразования, применять современную научную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать	содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития, и самообразования, современная научная и профессиональная терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации

	идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	0
<i>Курсовая работа (проект)</i>	0	0
Самостоятельная работа	0	0
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	0	0
Всего	36	0

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Генерация и проверка гипотез стартапа. (ч)		10/0	
Тема 1.1. Поиск проблем и генерация идей.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Применение метода "100 идей" или "Карта эмпатии" для выявления боли целевой аудитории в своей профессиональной сфере (торговля, логистика, питание, красота).	4/0	
Тема 1.2. Проверка гипотез (CustDev).	Содержание	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Разработка скрипта для интервью с потенциальным клиентом (не менее 5 вопросов). Проведение мини-интервью (в парах) и фиксация результатов.	2/0	
Тема 1.3. Анализ рынка и конкурентов.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Составление карты конкурентов (3 ближайших прямых конкурента) по параметрам: цена, качество, каналы сбыта. Позиционирование собственного проекта.	4/0	
Раздел 2. Финансовое моделирование и юриспруденция. (ч)		12/0	
Тема 2.1. Юридические аспекты стартапа.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	

	Выбор организационно-правовой формы (самозанятость, ИП) для конкретного вида деятельности. Расчет фискальной нагрузки по НПД и УСН (6%) на примере выручки проекта.	4/0	
Тема 2.2. Бюджетирование проекта.	Содержание	6/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/0	
	Расчет стартовых затрат (CAPEX) и операционных затрат (ОРЕХ) на 1 месяц работы. Заполнение таблицы Excel "Прогноз движения денежных средств (CF)".	6/0	
Тема 2.3. Точка безубыточности.	Содержание	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Расчет точки безубыточности в натуральном и денежном выражении на основе данных из Тема 2.2. Построение графика безубыточности.	2/0	
Раздел 3. Упаковка и презентация проекта. (ч)		14/0	
Тема 3.1. Ценностное предложение (UVP).	Содержание	2/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/0	
	Формулировка ценностного предложения по шаблону: "Мы помогаем [клиенту] решить [проблему] с помощью [решения], в отличие от [конкурентов], мы [преимущество]".	2/0	
Тема 3.2. Маркетинговые каналы привлечения клиентов.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Разработка минимального маркетингового плана: выбор 2-х каналов привлечения (SMM, таргет, офлайн) и расчет САС (стоимости привлечения клиента).	4/0	
Тема 3.3. Создание питч- дека.	Содержание	4/0	ОК 03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Разработка презентации стартап-проекта в PowerPoint/Google Slides строго по структуре (10 слайдов).	4/0	

Тема 3.4. Подготовка к защите и питчинг.	Содержание	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Репетиция устной защиты проекта по таймингу (5 минут). Отработка ответов на "сложные вопросы" инвестора (заказчика).	4/0	
Промежуточная аттестация (диф.зачет)		0	
Всего: (36ч)		36/0	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Грибов, В. Д. Экономика предприятия : учебник. Практикум / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2023. — 448 с. - ISBN 978-5-906923-73-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1904580> (дата обращения: 22.06.2026). — Режим доступа: по подписке.

2. Морозов, Г. Б. Правовое регулирование предпринимательской деятельности : учебник для вузов / Г. Б. Морозов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 432 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19835-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/585745>

3. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности : учебник / Г. В. Савицкая. — Минск : РИПО, 2019. — 373 с. — ISBN 978-985-503-942-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131915> (дата обращения: 22.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Информационно-правовой портал «Гарант.ру» / «КонсультантПлюс»
2. Портал «Мой бизнес» (mb.rf)
3. Федеральный ресурс «Работа в России» (Раздел "Предпринимательство")

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации, возможные траектории профессионального развития и самообразования, современная научная и профессиональная	Демонстрирует структурированную бизнес-идею по этапам: проблематизация, решение, MVP, масштабирование; Рассчитывает точку безубыточности с точностью до 5% погрешности;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ Оценка результатов выполнения практических работ

терминология, основные этапы разработки и реализации проекта, основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности, правила разработки презентации Умеет определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности, определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования, применять современную научную профессиональную терминологию, выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать, определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования, определять источники достоверной правовой информации, оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, составлять различные правовые документы	Заполняет таблицу доходов и расходов без пропусков более 2 ячеек; Представляет питч-дек из 10 слайдов, строго соответствующих утвержденной структуре, за 5 минут; Заполняет сравнительную таблицу конкурентов по 4-м параметрам с указанием источников данных (ссылки/скриншоты); Выбирает режим налогообложения и аргументирует выбор 2-мя цифровыми расчетами налоговой нагрузки; Определяет этапы жизненного цикла стартап-проекта; Применяет инструменты визуализации данных для защиты стартап-проекта; Собирает и систематизирует информацию о конкурентах по заданным критериям (цена, ассортимент, качество); Отличает налоговые режимы (НПД, УСН) и обосновывает выбор для своего проекта; Знает классификацию и этапы жизненного цикла стартапов (от идеи до выхода на рынок); Знает формулы расчета финансовых показателей для микропредприятий; Структуру бюджета стартапа; Знает структуру инвестиционной презентации (проблема, решение, рынок, бизнес-модель, команда); Знает методики анализа конкурентной среды на локальном рынке; Знает правовые основы регистрации	

	субъектов предпринимательства 129, ФЗ-422).	малого (ФЗ-	

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	Парта ученическая двухместная, стул ученический: каркас: металлический. Сиденье и спинка: из ДСП, ширина сидения 450 мм, высота ножек 400 мм, высота спинки 500 мм	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.03, ОП.06, ОП.04, ОП.05, ПМ.02, ПМ.04, ОП.01, ОП.07, ОП.02, ОП.03
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стол компьютерный, кресло офисное	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.03, ОП.06, ОП.04, ОП.05, ПМ.02, ПМ.04, ОП.01, ОП.07, ОП.02, ОП.03
3	Доска меловая/маркерная/интерактивная	Оборудование	Основное оборудование	маркерная меловая комбинированная	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.03, ОП.06, ОП.04, ОП.05, ПМ.02, ПМ.04, ОП.01, ОП.07, ОП.02, ОП.03
4	Сетевой фильтр	Технические	Основное	Номинальное напряжение: 220–230 В ~50 Гц.	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.03,

		средства	оборудование	Максимальная нагрузка: 10–16 А (2200–3680 Вт). Количество розеток: 6, включая заземление. Тип подключения: Стандартная бытовая вилка. Дополнительные функции: Защита от короткого замыкания, перегрузки сети, перенапряжения.	ОП.06, ОП.04, ОП.05, ПМ.02, ПМ.04, ОП.01, ОП.07, ОП.02, ОП.03
5	Компьютер преподавателя с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации)	Технические средства	Основное оборудование	Компьютер / ноутбук. Комплект программного обеспечения, текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций. Звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c. Проектор Casio XJ Экран 180*180	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.03, ОП.06, ОП.04, ОП.05, ПМ.02, ПМ.04, ОП.01, ОП.07, ОП.02, ОП.03
6	Наглядные плакаты по соответствующим тематикам дисциплин	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Пособия по темам программы	ПМ.01, ПМ.05, ПМ.03, ОП.06, ОП.04, ОП.05, ПМ.02, ПМ.04, ОП.01, ОП.07, ОП.02, ОП.03

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы,	Оборудование	Основное оборудование	Парта ученическая двухместная, стул ученический: каркас: металлический. Сиденье и спинка: из ДСП, ширина сидения 450 мм, высота ножек 400 мм, высота спинки 500	

	стулья)			мм	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья)	Мебель	Основное оборудование	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.08
2	Рабочее место преподавателя	Мебель	Основное оборудование	Стол компьютерный, кресло офисное	ОП.08
3	Индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы, ватно-марлевые повязки)	Оборудование	Основное оборудование	Противогазы ГП-5 штурмовой, военный, изолирующий	ОП.08
4	Общевойсковой защитный комплект	Оборудование	Основное оборудование	ОЗК (перчатки, комбинезон - плащ защитный, штатный капюшон, сумка переносная)	ОП.08
5	Перевязочные средства (бинты, лейкопластыри, вата медицинская)	Оборудование	Основное оборудование	бинты, лейкопластыри, вата медицинская компрессная,	ОП.08

	компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная)			косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная	
6	Медицинские предметы расходные (булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная)	Оборудование	Основное оборудование	шина проволочная, шина фанерная	ОП.08
7	Жгут кровоостанавливающий	Оборудование	Основное оборудование	Резиновый жгут	ОП.08
8	массогабаритный макет автомата Калашникова	Оборудование	Основное оборудование	Автоматы учебные АК 74М	ОП.08
9	макеты мин и гранат	Оборудование	Основное оборудование	Изображены на плакатах	ОП.08
10	тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами «манекен»	Оборудование	Основное оборудование	Т11 "Максим II-01", пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий	ОП.08
11	медицинская ширма	Оборудование	Основное оборудование	стандартная длина секции — около 800 мм, высота — 1500–1800 мм	ОП.08
12	компьютер с программным обеспечением для преподавателя (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Технические средства	Основное оборудование	Ноутбук Acer E1-531	ОП.08
13	экран (доска)	Технические средства	Основное оборудование	Доска учебная маркерная меловая комбинированная	ОП.08

14	мультимедиапроектор	Технические средства	Основное оборудование	Проектор Proxima C3255, экран 150*150 см	ОП.08
15	видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам безопасности жизнедеятельности)	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Тир «Рубин», интерактивный лазерный	ОП.08
16	наборы плакатов (первая медицинская помощь, военная форма, стрелковое оружие, теоретические основы ведения огня из стрелкового оружия, мины и гранаты, терроризм- угроза обществу, государственные и военные символы Р.Ф., твои ГЕРОИ - Россия)	Учебно-методический комплекс	Основное оборудование	Пособия по темам программы	ОП.08

Мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Подовая печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 600 мм Внутренние габаритные размеры камеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 150 мм Рабочий диапазон температуры в камере не менее +20 не более +450 градусов Тип печи: ярусная Время разогрева камеры до 300 градусов: не более 40 мин Количество камер: не менее 2 Материал: нержавеющая сталь Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 12 кВт	ПМ.04
2	Тестомес	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для замеса любого вида теста. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм Объем дежи: не менее 20 л Тип дежи: несъемная Норма загрузки для дрожжевого теста: не менее 10 кг Замес одной порции теста: не более 15 мин Производительность: не менее 50 кг/час Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.04
3	Комплект для	Оборудование	Специализированное	Состоит из: воздушного компрессора, аэрографа,	ПМ.04

	работы с тортами		оборудование	распылителя. Предназначен для украшения кондитерских изделий. Габаритные размеры компрессора: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 150 мм, высота не менее 100 мм. Производительность компрессора: не менее 15 л/м, регулировка давления: 0-4 кг/см ² , емкость ресивера: не менее 1 л., материал компрессора: металл. Диаметр сопла аэрографа: от 0,3 мм. Конструкция аэрографа: пистолетный тип. Материал аэрографа: металл. Производительность распылителя: не менее 400 мл/мин. Объем бака распылителя: не менее 0,5 л. Материал распылителя: металл Напряжение: 220 В	
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Количество уровней: не менее 7. Напряжение 220 В. Мощность не менее 1.2 кВт Температурный режим: не менее 60 градусов Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.04
5	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гостроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к	ПМ.04

				горячей воде: да	
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин Производительность цикла охлаждения: не менее 30 кг Цикл заморозки: не более 420 минут Производительность цикла заморозки: не менее 15 кг Объем: не менее 150 л Количество уровней: не менее 5 Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2 кВт	ПМ.04
7	Стол технологический	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ.04
8	Стеллаж	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	ПМ.04
9	Холодильная шкаф-витрина	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для демонстрации и хранения кондитерских изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок не менее 8 шт Материал полки: стекло Материал двери: стекло	ПМ.04

				Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л Напряжение: 220 В	
10	Холодильник	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для хранения пищевых продуктов Холодильник с морозилкой секционный. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество секций: не менее 4. Напряжение 220 В. Материал: металл, пластик	ПМ.04
11	Миксер	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления десертов. Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм Количество насадок: не менее 2 шт Материал венчиков: нержавеющей сталь, материал корпуса: пластик Тип управления: электронный Напряжение: 220 В	ПМ.04
12	Кухонная машина	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран. Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.04
13	Индукционная плита	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка:	ПМ.04

				напольная. Мощность не менее 7 кВт, напряжени 220 В Оснащение: подставка (стенд), тиу установки: напольная.	
14	Конвекционная печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Пароувлажнение Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2,8 кВт Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь	ПМ.04
15	Стол подставка	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ.04
16	Холодильный стол	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для охлаждения кондитерских заготовок и десертов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	ПМ.04
17	Блендер настольный	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления кремов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее	ПМ.04

				200 мм, высота не менее 500 мм Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющая сталь	
18	Кондитерская тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для транспортировки и хранения противней. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Количество уровней: не менее 4 Размер противня/гастроёмкости: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 20 мм	ПМ.04
19	Стол с мойкой	Оборудование	Специализированное оборудование	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ.04
20	Стул	Оборудование	Основное оборудование	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ.04
21	Стол-трансформер	Мебель	Основное оборудование	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.04
22	Веб-камера	Технические средства	Основное оборудование	Состоит из: веб-камеры, штатива. Предназначен для трансляции учебного процесса при реализации сетевой	ПМ.04

				фоормы обучения и онлайн-обучения. Тип подключения: проводное, микрофон встроенный, крепление на мониторе или установка на штатив. Количество ножек штатива: не менее 3. Интерфейс: USB Рабочая высота: не более 160 см Направлений движущейся головки: не менее 360	
23	Ноутбук	Технические средства	Основное оборудование	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.04
24	ЖК-панель	Технические средства	Основное оборудование	Состоит из: ЖК-панели, стойки с кронштейном Диагональ экрана: не менее 40 дюймов Класс энергетической эффективности: не ниже A++ Разрешение экрана: Full HD 1080p Наличие разъемов: HDMI, USB Тип экрана: жидкокристаллический Стойка с кронштейном металлическая с регулировкой высоты	ПМ.04

Мастерская «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для посуды	Мебель	Специализированное оборудование	Предназначен для хранения кухонной утвари, инвентаря и сухих продуктов. Габаритные	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок: не менее 3 шт Двери: распашные	
2	Шкаф холодильный низкотемпературный	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Габаритные размеры: длина не менее 1450 мм, ширина не менее 850 мм, высота не менее 2000 мм Материал корпуса: металл. Напряжение 220 В. Объем камеры не менее 1,5 м3. Тип шкафа: низкотемпературный. Объем: не менее 1400 л. Температурный режим не ниже -18° С. Механический замок	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
3	Камера холодильная без морозилки	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для демонстрации и хранения продуктов питания. Габаритные размеры: ширина не менее 650 мм, глубина не менее 650 мм, высота не менее 1950 мм Объем: не менее 500 л. Температурный режим от -5 до 5 °С. Напряжение 220 В. Охлаждение: динамическое. Холодильный агрегат: встроенный. Тип двери: распашная глухая	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
4	Морозильный ларь	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для заморозки и длительного хранения продуктов питания и полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				700 мм, высота не менее 800 мм Объем: не менее 300 л. Температурный режим от -22 до -18 °С. Тип: морозильный. Конструкция: горизонтальная. Крышка: глухая. Количество корзин в комплекте: не менее 1. Материал: металл. Напряжение: 220 В	
5	Стеллаж	Мебель	Специализированное оборудование	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
6	Машина посудомоечная	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гостроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
7	Стол технологический	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
8	Лампа подогревающая	Оборудование	Специализированное	Предназначена для поддержания готовых	ПМ.01, ПМ.03,

			оборудование	блюд в теплом состоянии. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 1200 мм Диаметр плафона: не менее 200 мм. Напряжение: 220 В Мощность: не менее 0,3 кВт Высота вытяжного шнура варьируется Тип установки: подвесной Материал: металл	ПМ.02
9	Стол для раздачи	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для раздачи блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 850 мм Полка: сплошная Регулируемые по высоте ножки Разборный каркас Материал: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
10	Куттер	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Объем: не менее 3 л. Скорость не менее 1500 об/мин. Импульсный режим. Напряжение: 220 В. Материал: металл	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
11	Термомиксер	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм , глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
13	Настольная вакуумная машина	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Габаритные размеры вакуумной камеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 400 мм Количество термопланок: не менее 2 шт Материал вакуумной камеры: нержавеющая сталь Производительность вакуумного насоса: не менее 10 куб. м. в час Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
14	Слайсер	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для переработки пищевых продуктов: нарезки и шинковки сырых и вареных овощей и фруктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				менее 200 мм, высота не менее 400 мм Установка: настольный. Производительность: не менее от 140 кг/час. Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 1 кВт. Материал: металл	
15	Фритюрница	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления блюд во фритюре с большим использованием масла. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм Габаритные размеры корзины: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм Максимальная загрузка продукта: не более 1 кг Мощность: не менее 2,5 кВт. Напряжение: 220 В. Количество корзин: не менее 1 Материал: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
16	Рисоварка	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления риса всех сортов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем: не менее 6 л. Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт Количество риса: не менее 3 кг	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
17	Блендер настольный	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления супов-пюре, кремов и муссов. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объём	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин	
18	Витрина холодильная для суши	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для демонстрации и сохранения внешнего вида и свежести скоропортящихся блюд (суши, роллов). Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Способ установки: настольный Тип охлаждения: динамический Материал: металл Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
19	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд и размораживания продуктов и полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм Объем камеры: не менее 15 л. Напряжение: 220 В Диаметр тарелки: от 250 мм Количество уровней мощности: от 3 шт Материал корпуса: металл Материал камеры: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
20	Мультиварка	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления различных блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем чаши: не менее 5 л. Напряжение: 220 В Покрытие чаши: керамическое Количество программ: не менее	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				20 Материал: металл, пластик	
21	Стол с мойкой	Мебель	Специализированное оборудование	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1 Разборный каркас. Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса: оцинкованная сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
22	Весы напольные	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначены для взвешивания продуктов для блюд массой более 10 кг. Габаритные размеры: высота не менее 600 мм, длина не менее 450 мм, ширина не менее 190 мм. Материал платформы: нержавеющая сталь. Предел взвешивания не более 150 кг. Температурный режим: от :-10 до +40 град С. Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
23	Весы порционные	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначены для порционного взвешивания и фасовки товаров продуктовых групп. Габаритные размеры: ширина не менее 245 мм, глубина не менее 280 мм, высота не менее 110 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
24	Весы кухонные	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры:	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	
25	Холодильный стол	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
26	Стол для сбора отходов	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для сбора пищевых остатков. Стол с отверстием для сбора отходов и бортом Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь Диаметр отверстия: не менее 200 мм Отверстие: по центру	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
27	Стол производственный	Оборудование	Специализированное оборудование	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	
28	Стол производственный	Оборудование	Специализированное оборудование	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса:	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
29	Камера холодильная низкотемпературная	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для хранения замороженной пищевой продукции при низких температурах. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не менее -15 градусов	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
30	Камера холодильная среднетемпературная	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для хранения пищевой продукции при среднетемпературном режиме. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не более 10 градусов Тип агрегата: сплит-система	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

31	Стол технологический	Мебель	Специализированное оборудование	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
32	Весы кухонные	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
33	Стеллаж	Мебель	Специализированное оборудование	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
34	Блендер погружной	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для идеального измельчения и перемешивания, а также взбивания соусов, муссов, супов-пюре, кремов, десертов и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 200 мм Материал корпуса: пластик Материал насадки-измельчителя: нержавеющая сталь Скорость вращения: не	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				менее 4000 об/мин Напряжение: 220 В	
35	Кухонная машина	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
36	Индукционная плита	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная Оснащение: подставка (стенд)	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
37	Пароконвекционная печь	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Пароувлажнение: да Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь Напряжение: 380 В. Мощность: не	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				менее 9 кВт	
38	Стол подставка	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Материал столешницы: нержавеющая сталь. Материал каркаса: нержавеющая сталь.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
39	Холодильный стол	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В. Температурный диапазон: от -2 градусов. Материал корпуса: нержавеющая сталь.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
40	Комплект оборудования для приготовления сувид	Оборудование	Специализированное оборудование	Комплект состоит из: термостата погружного, гастроемкости объемом не менее 20 л., крышки с вырезом под термостат, держателя термостата, кассеты для вакуумных пакетов. Предназначен для поддержания постоянной температуры воды в произвольной емкости с ее активным перемешиванием. Температурный режим: от 0 до 90 °С. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 300 мм. Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,2 кВт.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

41	Стол с мойкой	Мебель	Специализированное оборудование	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
42	Холодильник	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В Тип дверей: стекло Материал корпуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
43	Центрифуга для молекулярной кухни	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для разделения и фракционирования образцов продуктов при комнатной температуре. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 350 мм Функция распознавания ротора Запуск с заданной скоростью вращения или заданным ускорением Встроенная система защиты от дисбаланса Уровень шума: менее 60 дБ Материал: металл Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
44	Гомогенизатор	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов,	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				взбивания мусов и кремов. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 150 мм Объем стаканов: 1 л Скорость ножа: не менее 2000 об/мин Наполнение: не более 0,8 л Материал корпуса: металл, пластик Напряжение: 220 В	
45	Плита шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначена для моментальной заморозки кондитерских изделий, соусов, пюре, кремов, сливок, шоколада и т.п. Инновационная заморозка закусок и десертов, которым можно придать любую форму. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм Толщина плиты: не менее 1 мм Температура плиты: не менее - 30 °С	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
46	Сосуд Дьюара	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для приготовления сорбетов, мороженого и т.д., путем переливания жидкого азота в сосуд Дьюара и обратно с помощью переливного устройства. Габаритные размеры сосуда Дьюара: диаметр не менее 250 мм, высота не менее 500 мм, диаметр горловине не менее 30 мм Объем: не менее 4 литров Материал: алюминий	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
47	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для насыщения ароматом дыма разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 50 мм Длина шланга: не менее 300 мм Разборная конструкция	
48	Ротационный кипятильник	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для приготовления блюд по технологии су-вид. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 500 мм Объем воды: не менее 20 л Тип управления: электронный	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
49	Влагомер для пищевого сырья	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для измерения уровня влажности сыпучей продукции. Тип датчика: игольчатый Дисплей: ЖК с подсветкой Шаг измерения: не менее 0,1 процента Рабочая температура для проведения измерения: от 0 Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
50	Анализатор молока	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для экспресс-измерения в пробе молока массового содержания жира, СОМО, белка, плотности, температуры и количества добавленной воды. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 200 мм Тип анализатора: ультразвуковой Запоминание результатов: не менее 50 измерений Время измерения: не более 5 мин Материал: металл, пластик Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
51	Дегидратор	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для сушки различных ингредиентов (травы, фруктов, овощей и др.	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

				продуктов). Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Тип управления: электронный, мощность: не менее 1 кВт Регулировка температуры, температурный режим, °С: от 20 до 90 Направление воздушного цикла: снизу вверх Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	
52	3D-принтер	Оборудование	Специализированное оборудование	Предназначен для 3D-печати пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина 150 мм, высота не менее 400 мм Габаритные размеры рабочей камеры: ширина не менее 60 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 60 мм Технология печати: FDM	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02
53	Ноутбук	Технические средства	Основное оборудование	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.02

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс «Спортивный комплекс»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Гимнастическое оборудование	Оборудование	Основное оборудование	Инвентарь и оборудование для выполнения гимнастических упражнений	ОП.09
2	Волейбольная площадка	Оборудование	Основное оборудование	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ОП.09
3	Баскетбольная площадка	Оборудование	Основное оборудование	Комплект: мячи баскетбольные Molten BGN7X, стойки баскетбольные	ОП.09
4	Футбольная и гандбольная площадка	Оборудование	Основное оборудование	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ОП.09
5	Оборудование для игры в бадминтон	Оборудование	Основное оборудование	Ракетки, воланы	ОП.09
6	Оборудование для настольного тенниса	Оборудование	Основное оборудование	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	ОП.09
7	Спортивный инвентарь	Оборудование	Основное оборудование	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ОП.09

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП .14 ДООП.01, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09, ОП.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	
3	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота):	

				930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
9	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930x452x1600 мм, для хранения книг, журналов, документации	
10	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	
12	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows	
13	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
14	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	

				здоровья	
15	Принтер для печати View Plus EmBraille	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
16	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
17	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
18	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Toraz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
19	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху	
20	Радиокласс «СОНЕТ РСМ»РМ-1»	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для	

				инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
21	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14 ДООП.01, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09, ОП.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	
3	Флипчарт	ТС	основное	Д о с к а - ф л и п ч а р т , магнитно-маркерная на треноге	
4	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	
5	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2, диагональ экрана 14"	
6	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	

1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .01 Русский язык
2	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .02 Литература
3	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .03 История
4	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .04 Обществознание
5	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .05 География
6	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .06 Иностранный язык
7	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .07 Математика
8	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .08 Информатика - у
9	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .09 Физическая культура
10	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .10 Основы безопасности и защиты Родины
11	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .11 Физика - у
12	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .12 Химия - у
13	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .13 Биология
14	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ООП .14 Индивидуальный проект
15	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ДООП.01 Введение в специальность
16	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
17	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

18	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
19	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности
20	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.05 Основы калькуляции и учета
21	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.06 Охрана труда
22	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
23	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
24	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.09 Физическая культура
25	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
26	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

27	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
28	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
29	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
30	Пакет прикладных программ Microsoft Office 2010	1	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации
3. Форма, объем и сроки проведения ГИА
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
6. Порядок апелляции и пересдачи государственной итоговой аттестации
7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов
8. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов
9. Контрольно-оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

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

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

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

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1 Программа ГИА – является частью образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2 Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3 Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

2.4 По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар, кондитер.

2.5 Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к

содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

2.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

При отсутствии направленностей

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

	ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	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
	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира
Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

Выпускники, освоившие программу по 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня

3. Форма, объем и сроки проведения ГИА

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена профильного уровня.

3.2 Демонстрационный экзамен 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.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы),

разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

3.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 72 часа (две недели).

3.5 Сроки проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4.2 Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

4.3 Демонстрационный экзамен 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.

4.4 Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых обучающихся или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

ЦПДЭ располагается на территории колледжа, обладающий необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается приказом не позднее чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена совместно государственной экзаменационной комиссией и колледжем.

План проведения демонстрационного экзамена определяет:

- ~ место расположения ЦПДЭ;
- ~ дату и время начала проведения демонстрационного экзамена;
- ~ расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп;
- ~ планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена;
- ~ технические перерывы и проведении демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Факт ознакомления отражается техническим экспертом в протоколе об ознакомлении экспертов с правилами охраны труда и безопасности производства и протоколе об ознакомлении участников с правилами охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей и имеют право сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Выпускники 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;
- ~ в ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Выпускники могут при себе иметь лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или отсутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении.

Допуск выпускников 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 ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с 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 выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, 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 выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию КОД представлены в таблице 3, 4

Содержание КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

Таблица 3 Единое базовое содержания КОД

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: своевременно

		оформлять заявку на склад
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход соусов при порционировании
		Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Практический опыт: подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: своевременно

		оформлять заявку на склад
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Практический опыт: Приготовление ,творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных

		продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-Техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты
		Умение: проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий
		Умение: выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		Умение: проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Практический опыт: подбор, подготовка к работе, проверка технологического

изделий, разнообразного ассортимента	закусок	приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
			Практический опыт: подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умение: соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
			Практический опыт: подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
			Умение: обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Практический опыт: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
			Умение: выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
			Умение: доводить до вкуса
			Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос

		Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции Умение: соблюдать выход при порционировании
Вариативная часть КОД		
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.		

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-бальной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Таблица 1 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-49,99%	50,00%-64,99%	65,00%-89,99%	90,00%-100,00%

6. Порядок апелляции

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию. Имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

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 ФГБОУ ВО «ВВГУ».

7 Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ФГБОУ ВО «ВВГУ» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения государственной итоговой аттестации
Защита выпускной квалификационной работы
(в виде демонстрационного экзамена)

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

1. Совокупный ожидаемый результат освоения образовательной программы
Результат освоения общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата образования
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной применительно к различным контекстам.
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Результат освоения профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с освоенным видом профессиональной деятельности

Код	Наименование результата образования
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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 презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Организовывать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2 Содержания КОД

Содержание КОД сформировано на основе вида деятельности (вида профессиональной деятельности) в соответствии с ФГОС СПО и является общей содержательной основой заданий ДЭ вне зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ

Вид деятельности/ Вид профессиональной деятельности	Перечень оцениваемых ОК/ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Навык: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности,

		охраны труда
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

Содержательная структура КОД

Вид деятельности (вид профессиональной деятельности)	Перечень оцениваемых ОК, ПК	Перечень оцениваемых умений, навыков (практического опыта)
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ПК: Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Умение: подготавливать рабочее место, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь,

закусок разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ
		Умение: подготавливать к использованию сырье, полуфабрикаты пищевые продукты, другие расходные материалы
		Умение: проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умение: осуществлять выбор пищевых продуктов в соответствии с технологическими требованиями
		Умение: своевременно оформлять заявку на склад
		Навык: соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
	ОК: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умение: составлять план действия
	ПК: Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Умение: творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Умение: соблюдать выход при порционировании
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Умение: выдерживать температуру подачи 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 мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств Умение: порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК: Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-Техническую документацию, соблюдать санитарные требования Умение: проводить текущую уборку. Поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	ПК: Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Умение: выбора, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления Умение: подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты Умение: соблюдения выхода при порционировании Умение: проведения формования, расстойку, выпечку, оценки готовности мучных кондитерских изделий

		Умение: проверки качества мучных кондитерских изделий Перед отпуском, упаковки на вынос
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий 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	Навык: подготовки рабочего места для порционирования
		Умение: соблюдения техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		Умение: обеспечивать хранение пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Навык: подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умение: осуществлять утилизацию отходов
		Умение: применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		Навык: подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	ПК: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Умение: порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции

		Умение: доводить до вкуса
		Умение: проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		Умение: соблюдать выход при порционировании
		Умение: выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		Умение: выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		Навык: приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
Вариативная часть КОД		
Вариативная часть КОД формируется образовательными организациями на основе реализуемой основной образовательной программы СПО и с учетом квалификационных требований, заявленных конкретными организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся.		

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице.

Номер и наименование модуля задания	Вид аттестации/уровень ДЭ	Продолжительность выполнения модуля задания
Модуль № 1: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	инвариантная часть	1 ч. 30 мин
Модуль № 2: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	инвариантная часть	1 ч. 30 мин

ассортимента		
Модуль № 3: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	инвариантная часть	00 ч. 30 мин

5 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата по компетенциям «Поварское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);

- правильность использования цветных разделочных досок;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления,
- эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;

Объективные критерии оценивания результата работы участника:
время подачи;

- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 3.

Таблица 3 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

максимально возможному (в процентах)				

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026г

Содержание

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	3
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	10
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	13
Календарный план воспитательной работы по профессии	17

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.1 Цель и задачи рабочей программы воспитания

Воспитательная деятельность в колледже является частью образовательного процесса, организована в тесном контакте с администрацией учебного заведения, его структурными подразделениями, кураторами групп, преподавателями, мастерами производственного обучения, а также устанавливает взаимоотношения с учреждениями здравоохранения, органами опеки и попечительства, органами внутренних дел.

Цель: формирование социально устойчивой личности будущего конкурентоспособного специалиста со средним профессиональным образованием, способного в новых социально-экономических и политических условиях вносить ощутимый вклад в преобразование общества и самосовершенствоваться, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Задачи:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;
- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой

привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «... формирование у

обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закрепленные требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО):

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

- 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 03);

- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- 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 06);

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);

- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание

Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе. Сознательный своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.

Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан. Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу. Сознательный причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия. Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние. Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве. Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей. Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде. Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья. Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей. Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению д людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

- принимать участие в реализации программ по сохранению исторического наследия народов страны и малых народностей Приморского края;

-принимать участие в работе поисковых, военно-исторических, краеведческих, студенческих отрядов и молодежных объединений социально значимой направленности;

-принимать участие в работе студенческого самоуправления, институтов коллективной студенческой самоорганизации (общественных, добровольческих, волонтерских организаций и объединений студентов);

- содействовать сохранению окружающей среды своего региона, быть активным участником мероприятий экологической направленности;

- вести здоровый образ жизни и принимать участие в мероприятиях по его пропаганде.

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО

Гражданское воспитание

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах в регионе на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны.

Патриотическое воспитание

Проявляющий любовь к своей малой Родине, бережное отношение к историческому и культурному наследию региона.

Осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растёт, прославляя свою специальность.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий уважение к культуре малых народов Дальнего востока. Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики.
Эстетическое воспитание
Знающий культурные традиции региона. Демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности. Использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности.
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
Ориентированный на ведение здорового образа жизни и участие в спортивных мероприятиях, сдачу норм ГТО. Демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности.
Профессионально-трудовое воспитание
Занимающий активную жизненную позицию в вопросах освоения выбранной профессии. Применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой. Готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли.
Экологическое воспитание
Бережно относящийся к природе родного края. Ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности. Понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью.
Ценности научного познания
Имеющий представление о вкладе Приморцев в развитие науки, культуры, промышленности и спорта. Обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии

Модуль «Образовательная деятельность»

- 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 групповых направленностей
- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художественно – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии
организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями профессии
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии

совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию

организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии

проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик

организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

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

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме, организует контроль за реализацией программы воспитания.

Заместитель директора по воспитательной работе, непосредственно курирует данное направление, координирует деятельность специалистов по реализации программы воспитания, организует и контролирует работу классных руководителей, организует работу Совета профилактики.

Заместитель директора по учебной работе участвует в работе Совета профилактики, контролирует успеваемость и посещаемость обучающихся.

Классные руководители осуществляют свой функционал в соответствии с Положением о классном руководстве: осуществляют систематический анализ состояния успеваемости, организуют учебно-воспитательный процесс в группе и вовлекают студентов в систематическую деятельность коллектива, изучают индивидуальные особенности личности студентов, условия их жизнедеятельности в семье и ПОО, отслеживают и своевременно выявляют девиантные проявления в развитии и поведении студентов, организуют группу для посещения мероприятий согласно плана колледжа.

Педагог-психолог обеспечивает психолого-педагогическое сопровождение образовательного и воспитательного процесса.

Руководитель физического воспитания организует спортивно-оздоровительные и профилактические мероприятия, мотивирует обучающихся и преподавателей к здоровому образу жизни, к занятию спортом и профилактикой заболеваний.

Библиотекарь осуществляет просветительско-информационную деятельность,

мотивирует обучающихся, мастеров производственного обучения и преподавателей к развитию читательской компетенции, организует выставки.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, своевременно получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности:

-ООО «РОМАНИ»

-ООО «ТОКИО»

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности включает:

- Правила внутреннего распорядка обучающихся ВВГУ;
- Положение о студенческом совете;
- Положение о стипендиальном обеспечении и других формах социальной поддержки студентов;
- Кодекс профессиональной этики и служебного поведения работников ФГБОУ ВО «ВВГУ»;
- Правила внутреннего распорядка обучающихся в ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»

Ведение договорных отношений, сотрудничество с социальными партнерами.

- Договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

Для реализации рабочей программы воспитания для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создаются специальные условия с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В техникуме созданы надлежащие материально-технические условия, обеспечивающие возможность для беспрепятственного доступа лиц с инвалидностью и ОВЗ в здания и помещения образовательного учреждения включая: пандусы, поручни, контрастная маскировка на лестничных маршах, специально оборудованные санитарно-гигиенические помещения. В целях доступности получения среднего профессионального образования инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья в техникуме обеспечивается:

- адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению;
- обеспечение для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата возможностей беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные комнаты и другие помещения техникума.

3.4 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. Система проявлений активной жизненной позиции и поощрения социальной успешности обучающихся строится на принципах:

- публичности, открытости поощрений (информирование всех обучающихся о награждении, проведение награждений в присутствии значительного числа обучающихся);
- регулирования частоты награждений (недопущение избыточности в поощрениях, чрезмерно больших групп поощряемых и другое);
- сочетания индивидуального и коллективного поощрения (использование индивидуальных и коллективных наград даёт возможность стимулировать индивидуальную и коллективную активность обучающихся, преодолевать межличностные противоречия между обучающимися, получившими и не получившими награды);
- привлечения к участию в системе поощрений на всех стадиях родителей (законных представителей) обучающихся, представителей родительского сообщества, самих обучающихся, их представителей, сторонних организаций, их статусных представителей;
- дифференцированности поощрений (наличие уровней и типов наград позволяет продлить стимулирующее действие системы поощрения).

Поощрение профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся осуществляется следующим образом: Государственная академическая стипендия назначается студентам в зависимости от успехов в учебе на основании результатов промежуточной аттестации не реже двух раз в год.

Студент, которому назначается государственная академическая стипендия, должен соответствовать следующим требованиям:

- отсутствие по итогам промежуточной аттестации оценки «удовлетворительно»;
- отсутствие академической задолженности.

Повышенная государственная академическая стипендия назначается студентам обучающимся на «отлично».

Также предусмотрены следующие формы поощрения обучающихся техникума:

- объявление благодарности,
- награждение грамотой, дипломом, памятным подарком;
- награждение почётной грамотой;
- благодарственное письмо обучающемуся и/или его родителям (законным представителям);
- публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

Основанием для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся могут быть рейтинги, достижения в различного уровня конкурсах, олимпиадах, соревнованиях, участие в практических конференциях, добровольческих форумах и акциях.

3.5 Анализ воспитательного процесса

Анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности

1. Анализ условий воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- описание кадрового обеспечения воспитательной деятельности (наличие специалистов, прохождение курсов повышения квалификации);
- наличие студенческих объединений, кружков и секций, которые могут посещать обучающиеся;
- взаимодействие с социальными партнёрами по организации воспитательной деятельности (базами практик, учреждениями культуры, образовательными организациями и др.);
- оформление предметно-пространственной среды образовательной организации.

2. Анализ состояния воспитательной деятельности проводится по следующим позициям:

- проводимые в образовательной организации мероприятия и реализованные

проекты; степень вовлечённости обучающихся в проекты и мероприятия на муниципальном, региональном и федеральном уровнях;

- включённость обучающихся и преподавателей в деятельность различных объединений;

- участие обучающихся в конкурсах (в том числе в конкурсах профессионального мастерства);

- снижение негативных факторов в среде обучающихся (уменьшение числа обучающихся, состоящих на различных видах профилактического учета/контроля, снижение числа совершенных правонарушений; отсутствие суицидов среди обучающихся).

Основными способами получения информации являются педагогическое наблюдение, анкетирование и беседы с обучающимися и их родителями (законными представителями), педагогическими работниками, представителями совета обучающихся по таким вопросам, как: какие проблемы, затруднения в профессиональном развитии обучающихся удалось решить за прошедший учебный год? какие проблемы, затруднения решить не удалось и почему? какие новые проблемы, трудности появились? над чем предстоит работать педагогическому коллективу? и пр..

Анализ проводится заместителем директора по воспитательной работе, советником директора по воспитанию и другими специалистами в области воспитания.

Итогом самоанализа является перечень выявленных проблем, над решением которых предстоит работать педагогическому коллективу.

Итоги самоанализа оформляются в виде отчёта, составляемого заместителем директора по воспитательной работе (совместно с советником директора по воспитанию при его наличии) в конце учебного года, рассматриваются и утверждаются педагогическим советом.

Календарный план воспитательной работы по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Календарный план воспитательной работы по профессии/специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии/специальности.

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
1 Образовательная деятельность				

1	Выставка «Женщины победы», рисунки фотографии о деятельности женщин в годы ВОВ	1-3	Сентябрь-октябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
2	Мосты дружбы: культура, традиции, единство	1	Ноябрь	Преподаватель профессионального цикла
3	«Космическая викторина»	1	Апрель	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
2 Кураторство				
1	«Разговоры о важном» беседы, лекции	1	Каждый понедельник в течение года	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
2	«Россия – мои горизонты» беседы, лекции	1	Каждый понедельник в течение года	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
3	День знаний	1	Сентябрь	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4	Классный час «Готовимся к сессии»	1-3	Декабрь, июнь	Классные руководители 1-3 курсов
3 Наставничество				
1	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника»	2-3	В течение года	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
2	Конкурс презентаций о том как развить бизнес в разных районах России учитывая особенности национальной культуры	2-3	Октябрь	Преподаватель дисциплины Основы финансовой грамотности
3	Хакатон «Проект единство»	2-3	Декабрь	Преподаватель дисциплины Основы финансовой грамотности
4 Основные воспитательные мероприятия				
1	День кино	1-3	В течении года	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
2	Торжественная линейка «1 сентября День знаний»	1	1 Сентября	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
3	VIII Студенческая спартакиада	1-3	Сентябрь-январь	Преподаватели ЦМК «Физическая культура»
4	День Учителя, Поздравление преподавателей колледжа (концерт)	1-3	Октябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор

5	Соревнования по волейболу ко дню учителя	1-3	Октябрь	Преподаватели ЦМК «Физическая культура»
6	Интерактивный урок «Объединяя сердца»	1	Октябрь	Преподаватель общепрофессиональных дисциплин
7	Интерактивный урок «Формулы дружбы»	1	Октябрь	Преподаватель математики
8	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	1-3	Ноябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
9	Мероприятие, посвященное Народному дню единства	1	Ноябрь	Преподаватель профессионального цикла
10	«День матери», видео-поздравление от студентов колледжа	1-3	Ноябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
11	Выставка посвященная героям и участникам СВО	1-3	Ноябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
12	Конкурс сочинений участникам СВО	1-3	Ноябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
13	Видео - стихотворение о войне	1-3	Ноябрь	Преподаватель физического воспитания
14	Новогодняя концертная программа	1-3	Декабрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
15	Концерт в честь Дня Защитника Отечества « На страже мира: Концерт для героев»	1-3	Февраль	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
16	Конкурс чтецов «Отрывки мужества»	1-3	Февраль	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
17	Всемирный день писателя	1-3	Март	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
18	«8 мгновений для женщины», концертная программа	1-3	Март	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
19	Акция «Подари мне книгу»	1-3	Апрель	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
20	Концертная программа «Возьми себе в пример героя»	1-3	Май	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор

21	Торжественная выпускная церемония	3	Июнь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
5 Организация предметно-пространственной среды				
1	Фотозона ко Дню учителя	1-3	Октябрь	Преподаватели ЦМК «Дизайн»
2	Выставка «Знаки народа»	1-3	Декабрь	Преподаватели ЦМК «Дизайн»
3	Фотозона к 8 марта	1	Март	Преподаватели ЦМК «Дизайн»
6 Взаимодействие с родителями (законными представителями)				
1	Родительские собрания, консультации (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общечитии)	1-3	В течении года	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП, педагог-психолог
7 Самоуправление				
1	«День тигра»	1-3	Сентябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
2	Акция «Батарейки, сдавайтесь!»	1-3	Декабрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
3	«День Студента»	1-3	Январь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
8 Профилактика и безопасность				
1	«Беслан - три дня в сентябре»	1-3	Сентябрь	Педагог-психолог
2	Клуб «Ключ к себе»	1	Сентябрь	Педагог-психолог
3	«Скажи наркотикам - НЕТ!», показ фильма, приглашенный гость	1-3	Октябрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, педагог-психолог
4	«Социальные связи открывают мир больших возможностей»	1-3	Октябрь	Педагог- психолог
5	Кинопоказ «Терроризм - опасная часть общества»	1-3	Ноябрь	Педагог- психолог
6	Квест ко Дню борьбы со СПИДом	1	Декабрь	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор