

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Московской области  
«Чеховский техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель  
образовательной  
организации  
\_\_\_\_\_/К.А.АКИМОВ/  
«30»08.2022 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**

подготовки квалифицированных рабочих и служащих

**Профессия** 43.01.09 Повар, кондитер

**Квалификация выпускника**

повар , кондитер

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Чеховский техникум»

С. Новый Быт, 2022 г.

РАССМОТРЕНО И  
РЕКОМЕНДОВАНО  
на заседании *методической*  
*комиссии*  
протокол № 6  
от «23» 08 2022 г.

СОГЛАСОВАНО  
*Методическом совете*  
протокол № 1  
от «30» 08 2022 г.,

УТВЕРЖДЕНО  
приказом руководителя  
образовательной  
организации  
приказ № 197/1-од  
от «10» 08. 2022 г.

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

Разработана на основе Приказа Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г №1569 «Об  
утверждении федерального образовательного стандарта среднего профессионального  
образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 8 сентября 2015 г. №  
610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г.,  
регистрационный № 39023) «Об утверждении профессионального стандарта

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ООО «Родник»

(наименование предприятия/организации)



Организация -разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Московской области «Чеховский техникум» СП-2

ООО «Родник»

Разработчики :

Москвитина Оксана Владимировна, заместитель директора по учебной работе;

Дьячкова Елена Николаевна, заместитель директора по учебно-производственной работе;

Решетова Светлана Анатольевна, методист;

Шляпникова Наталья Валентиновна, преподаватель специальных дисциплин, высшей  
квалификационной категории;

Балабаева Татьяна Викторовна, мастер производственного обучения, высшей  
квалификационной категории;

Фурсова Елена Владимировна, преподаватель специальных дисциплин, высшей  
квалификационной категории;

## **Содержание**

### **Раздел 1. Общие положения**

### **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы**

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

### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

### **Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

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

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

### **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

### **Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы**

## **ПРИЛОЖЕНИЯ**

Приложение 1. Программы профессиональных модулей

Приложение 1.1. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Приложение 1.2. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.3. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Приложение 1.4. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»

Приложение 1.5. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»  
Приложение 1.6. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 01  
Приложение 1.7. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 02  
Приложение 1.8. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 03  
Приложение 1.9. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 04  
Приложение 1.10. Рабочая программа практической подготовки (учебная практика) ПМ. 05

Приложение 1.11. Рабочая программа практической подготовки ( производственная практика) ПМ. 01

Приложение 1.12. Рабочая программа практической подготовки ( производственная практика) ПМ. 02

Приложение 1.13. Рабочая программа практической подготовки ( производственная практика) ПМ. 03

Приложение 1.14. Рабочая программа практической подготовки ( производственная практика) ПМ. 04

Приложение 1.15. Рабочая программа практической подготовки ( производственная практика) ПМ. 05

Приложение 2. Программы учебных дисциплин

Приложение 2.1. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 01 «Русский язык»

Приложение 2.2. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 02 «Литература»

Приложение 2.3. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 03 «Иностранный язык»

Приложение 2.4. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 04 «Математика»

Приложение 2.5. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 05 «История»

Приложение 2.6. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 06 «Физическая культура»

Приложение 2.7. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

Приложение 2.8. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 08 «Астрономия»

Приложение 2.9. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 09 «Родной язык»

Приложение 2.10. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 10 «Информатика и ИКТ»

Приложение 2.11. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 11 «Физика»

Приложение 2.12. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 12,1 «Основы проектной деятельности»

Приложение 2.13. Рабочая программа учебной дисциплины ОУД. 12,2 «Основы финансовой грамотности.»

Приложение 2.14. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Приложение 2.15. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

Приложение 2.16. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Приложение 2.17. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

Приложение 2.18. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»

Приложение 2.19. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Охрана труда»

Приложение 2.20. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Приложение 2.21. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Безопасность жизнедеятельности»

Приложение 2.22. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Физическая культура»

Приложение 2.23. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.11 «Основы рисования и лепки»

Приложение 2.24. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.12 «Психология и этика профессиональной деятельности»

Приложение 2.25. Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

Приложение 3. Рабочая программа воспитания

Приложение 4. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер»

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898 (далее – ФГОС СПО).

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и настоящей ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023) «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940) «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 1 декабря 2015 г. № 39023) «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».

Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270) «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 академических часов, со сроком обучения – 3 года 10 мес. с получением среднего (полного) общего образования.

## Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников<sup>1</sup>: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация - повар, кондитер.
ВД. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается

<sup>1</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

ассортимента;		
ВД. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
ВД. 04 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	осваивается
ВД. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

## **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

### **4.1. Общие компетенции**

Код компетенции	Формулировка компетенции <sup>2</sup>	Знания, умения <sup>3</sup>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять ее составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p>

<sup>2</sup> Компетенции формулируются как во ФГОС (особое внимание к ОК 06, ОК 11).

<sup>3</sup> Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности).

		<b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> ; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i></p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> 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 <i>профессии (специальности)</i></p> <p><b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для <i>профессии (специальности)</i>; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p><b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>Умения:</b> выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции <sup>4</sup>
ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочие материалы для обработки сырья, соответствия с инструкциями и рецептами	<p>Практический опыт, умения и знания по каждой из компетенций выбираются из соответствующего раздела ФГОС с учетом дополнений и уточнений предлагаемых разработчиком ПООП с учетом требований ПС и выбранной специфики примерной программы.</p> <p>Приготовление сырья, исходные продукты, полуфабрикатов в соответствии с рецептами при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования</p>

<sup>4</sup> Практический опыт, умения и знания по каждой из компетенций выбираются из соответствующего раздела ФГОС с учетом дополнений и уточнений предлагаемых разработчиком ПООП с учетом требований ПС и выбранной специфики примерной программы.

		<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p> <p><b>Умения:</b> 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; 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; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического</p>
--	--	--

		<p>оборудования; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов 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</p>
--	--	--

		<p>качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,</p>
--	--	--

		<p>подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила снятия остатков;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>ответственность за сохранность материальных</p>
--	--	--

		<p>ценностей;  правила поверки  весоизмерительного  оборудования;  правила приема прдуктов по  количеству и качеству;  правила снятия остатков на  рабочем месте;  правила проведения  контрольного взвешивания  продуктов</p>
	<p><i>ПК 1.2.</i> Осуществлять  обработку, подготовку овощей,  грибов, рыбы, нерыбного  водного сырья, птицы, дичи</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  безопасная эксплуатация  технологического  оборудования,  производственного  инвентаря, инструментов,  весоизмерительных приборов  обработка различными  методами, подготовка  традиционных видов овощей,  грибов, рыбы, нерыбного  водного сырья, домашней  птицы, дичи  утилизация отходов,  упаковка, складирование  неиспользованного сырья,  пищевых продуктов  хранение обработанных  овощей, грибов, рыбы, мяса,  домашней птицы, дичи</p> <p><b>Умения:</b>  безопасно, в соответствии с  инструкциями и  регламентами  эксплуатировать  технологическое  оборудование, инструменты,  инвентарь в процессе  обработки сырья  распознавать  недоброкачественные  продукты;  владеть приемами мытья и  бланширования сырья,  пищевых продуктов;  рационально использовать  сырье, продукты при их  обработке, подготовке;  выбирать, применять,  комбинировать различные  методы обработки,  подготовки овощей, грибов,  рыбы, нерыбного водного</p>

		<p>сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>
--	--	---

		<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей;</p> <p>способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p> <p>правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы упаковки, складирования пищевых продуктов;</p> <p>виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>
	<p><i>ПК 1.3.</i> Проводить приготовление разнообразного ассортимента для нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Практический результат</b> организации полуфабриков и кулинарных изделий из рыбы и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

		<p><b>Умения:</b> 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, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования,</p>
--	--	--

		<p>комплектования с учетом ресурсосбережения  рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  вести учет реализованных полуфабрикатов;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  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, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  методы приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	--	--

		<p>полуфабрикатов;  правила, способы  нарезки, порционирования  полуфабрикатов из рыбы  ассортимент, назначение,  правила обращения с  упаковочными материалами,  посудой, контейнерами для  хранения и  транспортирования готовых  полуфабрикатов;  техника порционирования  (комплектования), упаковки  и маркирования упакованных  полуфабрикатов;  правила заполнения этикеток;  правила складирования  упакованных  полуфабрикатов;  правила порционирования  (комплектования) готовой  кулинарной продукции;  требования к условиям и  срокам хранения  упакованных полуфабрикатов  ассортимент и цены на  полуфабрикаты на день принятия  платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика  контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления  кассовых операций;  правила и порядок расчета  потребителей при оплате  наличными деньгами, при  безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень  ответственности за  правильность расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на  потребителя</p>
	<p><i>ПК 1.4.</i> Проводить  приготовление и подготовку к  реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента  для блюд, кулинарных изделий  из мяса, домашней птицы,</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  приготовление  полуфабрикатов для блюд,  кулинарных изделий из рыбы  и нерыбного водного сырья,  мяса, птицы, дичи  разнообразного</p>

	<p>дичи</p>	<p>ассортимента, в том числе региональных порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  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, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; 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,</p>
--	-------------	---

		<p>упакованных полуфабрикатов;  соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);  применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения  рассчитывать стоимость полуфабрикатов;  вести учет реализованных полуфабрикатов;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  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, мяса, птицы, дичи;  методы приготовления</p>
--	--	--

		<p>полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на</p>
--	--	--

		потребителя;
ВД.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<i>ПК 2.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b> 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 ручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и</p>

		<p>производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в</p>
--	--	---

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p><b>Знания:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) 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,</p>

		<p>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;</p>
	<p><i>ПК 2.2.</i>          Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов          приготовление бульонов, отваров          хранение, отпуск бульонов, отваров</p> <p><b>Умения:</b>          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</p>

		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обжаривать кости мелкого скота;</li> <li>- подпекать овощи;</li> <li>- замачивать сушеные грибы;</li> <li>- доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</li> <li>- удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</li> <li>- использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</li> <li>- определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доодить 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</li> </ul> <p><b>Знания:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>
--	--	---

		<p>взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток</p>
--	--	--

	<p><i>ПК 2.3.</i>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных  Хранение, отпуск супов  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления супов;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав супов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов 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</p>
--	--	---

		<p>продукты, полуфабрикаты;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать температурный и временной режим варки супов;</li><li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</li><li>- определять степень готовности супов;</li><li>- доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</li></ul> <p>Проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход супов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи супов;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость супов;</p> <p>вести учет реализованных супов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>разрешать проблемы в</p>
--	--	---

		<p>рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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, используемые 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 супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; правила разогревания супов;</p>
--	--	--

		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;          требования к безопасности хранения готовых супов;          правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток          ассортимент и цены на супы на день принятия платежей;          правила торговли;          виды оплаты по платежам;          виды и характеристика контрольно-кассовых машин;          виды и правила осуществления кассовых операций;          правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
	<p><i>ПК 2.4.</i>          Осуществлять приготовление, не разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов          готовить соусные полуфабрикаты          приготовление соусов          Хранение соусов,          порционирование соусов на раздаче</p> <p><b>Умения:</b>          подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;          организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;          выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;          взвешивать, измерять</p>

		<p>продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления соусов</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира;</p> <p>применять различные методы разведения мучной пассеровки;</p> <p>готовить льезоны;</p> <p>готовить концентрированные бульоны;</p> <p>готовить воштные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>размораживать, разогревать соусные полуфабрикаты;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>доводить соусы до вкуса;</p> <p>Проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;</p>
--	--	---

		<p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход соусов при порционировании; выдерживать температуру подачи; охлаждать и замораживать готовые соусы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусы; разогревать соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами;</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>
--	--	---

		<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; температура подачи соусов; правила разогревания соусов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов; правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>
	<p><i>ПК 2.5.</i></p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка основных</p>

	<p>Осуществлять приготовление, творческую реализацию горячих блюд и гарниров макаронных изделий разнообразных</p>	<p>предусмотренных технологическими картами, грибов, круп, бобовых, овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>Хранение, отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа</p>
--	---	--

		<p>питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- замачивать сушеные;</li><li>- бланшировать;</li><li>- варить в воде или в молоке;</li><li>- готовить на пару;</li><li>- припускать в воде, бульоне и собственном соку;</li><li>- жарить сырые и предварительно отваренные;</li><li>- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;</li><li>- фаршировать, тушить, запекать;</li><li>- готовить овощные пюре;</li><li>- готовить начинки из грибов;</li></ul> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- замачивать в воде;</li><li>- бланшировать;</li><li>- варить в воде или в молоке;</li><li>- готовить на пару;</li><li>- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li><li>- жарить предварительно отваренные;</li><li>- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;</li><li>- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;</li><li>- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</li><li>- готовить пюре из бобовых;</li></ul> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; доводить до вкуса, нужной</p>
--	--	--

		<p>консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,</p>
--	--	--

		<p>бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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;</p>
--	--	--

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

		<p>ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень</p>
--	--	---

		<p>ответственности за          правильность расчетов с          потребителями;          правила общения с          потребителями;          базовый словарный запас на          иностранном языке;          техника общения,          ориентированная на          потребителя</p>
	<p><i>ПК 2.6.</i>          Осуществлять приготовление,          творческое оформление и          подготовку к реализации          горячих блюд, кулинарных          изделий, закусок из яиц,          творога, сыра, муки          разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          подготовка основных          продуктов и дополнительных          ингредиентов          приготовление горячих блюд,          кулинарных изделий и          закусок из яиц,          приготовление горячих блюд,          кулинарных изделий и          закусок из творога, сыра          приготовление горячих блюд,          кулинарных изделий из муки          Хранение, отпуск блюд,          кулинарных изделий, закусок          из яиц, творога, сыра, муки          разнообразного ассортимента          ведение расчетов с          потребителями при отпуске          продукции на вынос;          взаимодействие с          потребителями при отпуске          продукции с          прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>          подбирать в соответствии с          технологическими          требованиями, оценка          качества и безопасности          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</p>

		<p>изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- варить яйца в скорлупе (до различной степени готовности) и без;</li><li>- готовить на пару;</li><li>- жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов;</li><li>- жарить на плоской поверхности;</li><li>- жарить</li><li>- фаршировать, запекать; определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li><li>- протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</li><li>- формовать изделия из творога;</li><li>- жарить, варить на пару,</li></ul>
--	--	--

		<p>запекать изделия из творога;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- жарить на плоской поверхности;</li><li>- жарить, запекать на гриле;</li></ul> <p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд. кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</li><li>- формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</li><li>- охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</li><li>- подготавливать продукты для пиццы;</li><li>- раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом;</li><li>- жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</li><li>- выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</li><li>- жарить в большом количестве жира;</li><li>- жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</li><li>- разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</li></ul> <p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p>
--	--	--

		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный</p>
--	--	--

		<p>контакт с потребителем;          владеть профессиональной терминологией;          консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;          разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>          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, 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;          органолептические способы определения готовности;          нормы, правила взаимозаменяемости свежих яиц и яичного порошка          методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>методы приготовления блюд, кулинарных изделий из 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, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; правила разогревания,</p>
--	--	--

		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения 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 маркирования упакованных горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток          ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из яиц, творога, сыра, муки елий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;          правила торговли;          виды оплаты по платежам;  <b>виды и</b>          характеристика контрольно-кассовых машин;          виды и правила осуществления кассовых операций;          правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 2.7.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов          приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p>

		<p>ассортимента  Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;  организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</li><li>- готовить на пару;</li><li>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</li><li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</li><li>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li><li>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</li><li>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</li><li>- бланшировать и - отваривать мясо крабов;</li><li>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</li><li>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</li><li>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья;</li><li>доводить до вкуса;</li><li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li><li>Проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>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;</li><li>соблюдать выход при порционировании;</li></ul>
--	--	---

		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
--	--	--

		<p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и</p>
--	--	--

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p>
--	--	---

		<p>правила торговли;          виды оплаты по платежам;          виды и характеристика контрольно-кассовых машин;          виды и правила осуществления кассовых операций;          правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 2.8.</b>          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов          приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика          Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика          разнообразного ассортимента          ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;          взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>          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</p>

		<p>изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика;</p> <p>выбирать,</p> <p>подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи основным способом;</li><li>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы на пару;</li><li>- припускать мясо, продукты, птицу порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</li><li>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</li><li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из</li></ul>
--	--	---

		<p>котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</li><li>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</li><li>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</li><li>- жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</li><li>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</li><li>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</li><li>- бланшировать, отваривать мясные продукты;</li></ul> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,</p>
--	--	--

		<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>разрешать проблемы в</p>
--	--	--

		<p>рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
--	--	--

		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>
--	--	--

		<p>кролика, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей</p> <p>при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p><b>ВД.3</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК.3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

		<p><b>Умения:</b> 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,</p>
--	--	---

		<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность</p>
--	--	---

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

		<p>закусок;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p><b>ПК.3.2.</b>  Осуществлять приготовление, не заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление холодных соусов и заправок  Хранение соусов,  порционирование соусов на раздаче</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>

		<p>пряным отваром;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</li> <li>- пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</li> <li>- доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;</li> <li>- готовить производные соуса майонез;</li> <li>- корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;</li> </ul> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовление холодных соусов и заправок;</p> <p>охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;</p> <p>рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;</p> <p>определять степень готовности соусов;</p> <p>Проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи;</p> <p>хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и</p>
--	--	--

		<p>дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; методы сервировки и подачи соусов на стол; способы</p>
--	--	--

		<p>оформления тарелки соусами;  температура подачи соусов;  правила хранения готовых соусов;  требования к безопасности хранения готовых соусов;  правила маркирования упакованных соусов, правила заполнения этикеток</p>
	<p><b>ПК.3.3.</b>  Осуществлять приготовление, тв реализации салатов разнообразно</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление салатов разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск салатов разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>

		<p>комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li><li>- замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</li><li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</li><li>- выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</li><li>- прослаивать компоненты салата;</li><li>- смешивать различные ингредиенты салатов;</li><li>- заправлять салаты заправками;</li><li>- доводить салаты до вкуса;</li></ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;</p> <p>Проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи салатов;</p> <p>хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных салатов разнообразного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с</p>
--	--	---

		<p>основными продуктами, входящими в салат;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>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;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных салатов, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены салаты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения,</p>
--	--	---

	<p>ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного</p>	<p>ориентированная на потребителя</p> <p><b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Хранение, отпуск бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> 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</p>
--	---	--

		<p>бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</li><li>- вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</li><li>- готовить квашеную капусту;</li><li>- мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</li><li>- нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</li><li>- охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</li><li>- фаршировать куриные и перепелиные яйца;</li><li>- фаршировать шляпки грибов;</li><li>- подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</li><li>- подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</li><li>- вырезать украшения из овощей, грибов;</li><li>- измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</li><li>- доводить до вкуса;</li></ul> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <p>Проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>
--	--	--

		<p>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, вести учет реализованных бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>
--	--	--

		<p>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;</p>
--	--	---

		<p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на бутерброды, холодные закуски разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК.3.5.</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья  разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими</p>

		<p>требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</li><li>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</li><li>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</li><li>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</li><li>- вынимать рыбное желе из форм;</li><li>- доводить до вкуса;</li><li>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с</li></ul>
--	--	--

		<p>учетом их сочетаемости; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья Проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами;</p>
--	--	--

		<p>принимать и оформлять;          безналичные платежи;          составлять отчет по          платежам;          поддерживать визуальный          контакт с потребителем;          владеть профессиональной          терминологией;          консультировать          потребителей, оказывать им          помощь в выборе холодных          блюд, кулинарных изделий,          закусок из рыбы, нерыбного          водного сырья;          разрешать проблемы в          рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b>          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;</p>
--	--	--

		<p>органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий,</p>
--	--	---

		<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК.3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента хранение, отпуск холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими</p>

		<p>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</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</li><li>- порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</li><li>- снимать кожу с отварного языка;</li><li>- нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</li><li>- замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</li><li>- украшать и заливать мясные продукты порциями;</li><li>- вынимать готовое желе из форм;</li></ul>
--	--	---

		<p>- доводить до вкуса;</p> <p>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
--	--	---

		<p>стоимость, вести учет реализованных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно- кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
--	--	---

		<p>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;</p> <p>органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>
--	--	---

		<p>дичи разнообразного ассортимента;          требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;          правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента на день принятия платежей;          правила торговли;          виды оплаты по платежам;          виды и характеристика контрольно-кассовых машин;          виды и правила осуществления кассовых операций;          правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;          правила общения с потребителями;          базовый словарный запас на иностранном языке;          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p><b>ВД.4</b>          Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>ПК4.1</b>          Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Практический опыт:</b>          подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>

		<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>

		<p>посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>
--	--	---

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

		<p>десертов, напитков;  условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  правила оформления заявок на склад;  виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p><i>ПК4.2</i>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление холодных сладких блюд, десертов  Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности 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,</p>

		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовить сладкие соусы;</li><li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li><li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li><li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li><li>- запекать фрукты;</li><li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li><li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li><li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li><li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li><li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li><li>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li><li>доводить до вкуса;</li><li>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в</li></ul>
--	--	---

		<p>соответствии со способом приготовления Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных</p>
--	--	---

		<p>сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
--	--	--

		<p>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 маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток  ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за  правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК4.3</i>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление горячих сладких блюд, десертов  Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>

		<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;  выбирать, подготавливать ароматические вещества;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  - готовить сладкие соусы;  - хранить, использовать готовые виды теста;  - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</li><li>- жарить фрукты основным способом и на гриле;</li><li>- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</li><li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li><li>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</li><li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li><li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li></ul> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с</p>
--	--	---

		<p> учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;  пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;  принимать оплату наличными деньгами;  принимать и оформлять; безналичные платежи;  составлять отчет по платежам;  поддерживать визуальный контакт с потребителем;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов;  разрешать проблемы в рамках своей компетенции </p> <p> <b>Знания:</b>  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, </p>
--	--	--

		<p>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 отпуски 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; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p>
--	--	---

		<p>виды и правила осуществления кассовых операций;  правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;  правила общения с потребителями;  базовый словарный запас на иностранном языке;  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК4.4</i>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление холодных напитков  Хранение, отпуск холодных напитков  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>

		<p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li><li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li><li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</li><li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li><li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- готовить лимонады;</li><li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li><li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li><li>- подготавливать пряности для напитков;</li></ul> <p>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>качество готовых ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ для подачи с учетом рационального использования</p>
--	--	---

		<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ;</p> <p>хранить свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
--	--	--

		<p>методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли;</p> <p>виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p>
--	--	---

		<p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК4.5</b>  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление горячих напитков  Хранение, отпуск горячих напитков  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- заваривать чай;</li><li>- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;</li><li>- готовить кофе на песке;</li><li>- обжаривать зерна кофе;</li><li>- варить какао, горячий шоколад;</li><li>- готовить горячие алкогольные напитки;</li><li>- подготавливать пряности для напитков;</li></ul> <p>определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков</p>
--	--	--

		<p>разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
--	--	--

		<p>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 маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>ВД 5 Приготовление, оформление</p>	<p><i>ПК5.1</i> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование,</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка, уборка рабочего места кондитера при</p>

<p>подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>к инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>
		<p><b>Умения:</b> 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</p>

		<p>хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с</p>
--	--	--

		<p>технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b> 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 НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение</p>
--	--	--

		<p>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</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p><i>ПК5.2</i> Осуществлять приготовление и подготовку полуфабрикатов для хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка к использованию отделочных ингредиентов приготовление отделочных полуфабрикатов Хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- готовить желе;</li><li>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li><li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li><li>- варить сахарный сироп для промочки изделий;</li></ul>
--	--	--

		<p>- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>- готовить жженный сахар;</p> <p>- готовить посыпки;</p> <p>- готовить помаду, глазури;</p> <p>- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья,</p>
--	--	--

		<p>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;  правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>
	<p><i>ПК5.3</i>  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</p>

		<p>качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать продукты;</li><li>- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом</li></ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать начинки, фарши;</li><li>- подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li><li>- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li><li>- проводить формование,</li></ul>
--	--	---

		<p>расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>- проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с</p> <p>учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
--	--	--

		<p><b>Знания:</b> 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</p>
--	--	---

		<p>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  ассортимент и цены на  хлебобулочные изделия и  хлеб разнообразного  ассортимента на день принятия  платежей;  правила торговли;  виды оплаты по платежам;  виды и характеристика  контрольно-кассовых машин;  виды и правила осуществления  кассовых операций;  правила и порядок расчета  потребителей при оплате  наличными деньгами, при  безналичной форме оплаты;  правила поведения, степень  ответственности за  правильность расчетов с  потребителями;  правила общения с  потребителями;  базовый словарный запас на  иностранном языке;  техника общения,  ориентированная на  потребителя</p>
	<p><i>ПК5.4</i>  Осуществлять изготовление,  творческое оформление,  подготовку к реализации  мучных кондитерских изделий  разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  подготовка основных  продуктов и дополнительных  ингредиентов  приготовление мучных  кондитерских изделий  разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка  на вынос  мучных кондитерских  изделий разнообразного  ассортимента  расчетов с потребителями</p>

		<p>при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> 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;</p>
--	--	--

		<p>- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>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;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p>
--	--	---

		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
--	--	--

		<p>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 ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><i>ПК5.5</i> Осуществлять творческое изготовление, оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов</p>	<p><b>Практический опыт:</b> подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных</p>

	<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>
--	------------------------------------	--

		<p>слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li><li>- проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li><li>- готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li></ul> <p>выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с</p> <p>учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p>
--	--	--

		<p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
--	--	---

		<p> 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 ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя </p>
--	--	---

#### 4.3. Личностные результаты

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
	<b>ЛР 1</b>
	<b>ЛР 2</b>

	<b>ЛР 3</b>
	<b>ЛР 4</b>
	<b>ЛР 5</b>
	<b>ЛР 6</b>
	<b>ЛР 7</b>
	<b>ЛР 8</b>
	<b>ЛР...</b>

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин,	Формы пром ежугт	Объе м	Сам	Объем образовательной программы в академических часах	Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам
--------	---	---------------------	-----------	-----	---	---

## Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

### 5.1. Примерный учебный план

#### 5.1.1. Примерный учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

1	2	3	4	5	6	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					11	I курс 41 нед.		II курс 39 нед.		III курс 39 нед.		IV курс 38 нед.	
						по учебным дисциплинам и МДК						12	13	14	16	17	18	19	20
						Теоретического обучения	Практическая подготовка лаб. и практ. занятий	Практическая подготовка	Консультации	Промежуточная аттестация									
<b>ОО.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>2052</b>	<b>-</b>	<b>2052</b>	<b>800</b>	<b>1252</b>				<b>512</b>	<b>653</b>	<b>477</b>	<b>410</b>					
<b>ОО.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>		<b>1539</b>		<b>1539</b>	<b>565</b>	<b>974</b>				<b>376</b>	<b>492</b>	<b>346</b>	<b>325</b>					
ОУД.01	Русский язык	-/-/-э	171		171	62	109				51	44	34	42					
ОУД.02	Литература	-/-/-дз	214		214	57	157				51	69	51	43					
ОУД.03	Иностранный язык	-/-/-дз	226		226	10	216				51	69	51	55					
ОУД.04	Математика	-/-/-э	306		306	142	164				68	92	68	78					
ОУД.05	История	-/-/-дз	228		228	182	46				51	69	51	57					
ОУД.06	Физическая культура	-/з/-/з	238		238	4	234				68	69	51	50					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-/дз	72		72	62	10				36	36							
ОУД.08	Астрономия	-/дз	44		44	36	8					44							
ОУД.09	Родной язык	-/-/дз	40		40	10	30						40						
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>513</b>		<b>513</b>	<b>235</b>	<b>278</b>				<b>136</b>	<b>161</b>	<b>137</b>	<b>85</b>					
ОУД.10	Химия (профильная)	-/-/-э	267		267	189	78				68	69	68	62					
ОУД.11	Биология (профильная)	-/-/-дз	120		120	20	100				34	46	17	23					
ДУП.01	<b>Введение в профессию</b>																		
ДУП.01.01	Основы проектной деятельности	Дз			46	30	16						46						
ДУП.01.02	Основы финансовой грамотности.	-/Дз			80	60	20				34	46							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3565</b>	<b>77</b>	<b>1796</b>	<b>951</b>	<b>845</b>	<b>1692</b>			<b>98/2</b>	<b>164/11</b>	<b>131/4</b>	<b>376/7</b>	<b>597/15</b>	<b>784/8</b>	<b>594/18</b>	<b>744/1</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>928</b>	<b>25</b>	<b>903</b>	<b>348</b>	<b>555</b>				<b>98/2</b>	<b>102/5</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>153/6</b>	<b>166/6</b>	<b>219/6</b>	<b>93</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,	дз	70	2	68	32	36				68/2	-	-	-	-	-	-	-	

	санитарии и гигиены																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/э	83	3	80	52	28				30	50/3	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/э-	54	2	52	36	16				-	52/2	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/-/э	96	4	92	60	32				-	-	-	-	51/2	41/2	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/-/-/дз	53	2	51	23	28				-	-	-	-	51/2	-	-	-
ОП.06	Охрана труда	-/-/-/-/дз	44	2	42	26	16				-	-	-	-	-	42/2	-	-
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-/-/дз	102	4	98	8	90				-	-	-	-	51/2	47/2	-	-
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/дз	72	2	72	36	36				-	-	-	72	-	-	-	-
ОП.09	Физическая культура	-/-/-/-/-/з/з	115	-	115	4	111				-	-	-	-	-	-	68	47
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/дз	99	2	97	6	91				-	-	-	-	-	-	51/2	46
ОП.11	Основы рисования и лепки	-/-/-/-/дз	36		36	10	26				-	-	-	-	-	36	-	-
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/дз	53	2	51	26	25				-	-	-	-	-	-	51/2	-
ОП.13	Организация обслуживания в организациях общественного питания	-/-/-/-/-/дз	51	2	49	29	20				-	-	-	-	-	-	49/2	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2637</b>	<b>52</b>	<b>893</b>	<b>603</b>	<b>290</b>	<b>1692</b>										
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	Экв	<b>417</b>	<b>12</b>	<b>153</b>	<b>111</b>	<b>42</b>	<b>252</b>										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	-/дз	68	6	62	48	14				-	62/6						

	полуфабрикатов																
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-э	97	6	91	63	28					59/4	32/2				
УП.01	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-дз	144					144				72	72				
ПП.01	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-з	108					108							108	3нед	
Эм.01	Экзамен по модулю																
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Экв	<b>595</b>	<b>10</b>	<b>243</b>	<b>148</b>	<b>95</b>	<b>342</b>					<b>200/5</b>	<b>205/5</b>	<b>180</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-дз	71	3	68	40	28					68/3					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/-/-дз	182	7	175	108	67					72/2		103/5			
УП.02	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-дз	162					162				60		102			
ПП.02	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/-з	180					180							180	5нед	
Эм.02	Экзамен по модулю																
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	Экв	<b>575</b>	<b>6</b>	<b>191</b>	<b>124</b>	<b>67</b>	<b>378</b>						<b>239/4</b>	<b>330/2</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки	-/-/-/-дз	72	2	70	40	30							70/2			



	к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/-/-/-/-/-/дз	95	10	85	64	21											85/10
УП.05	Практическая подготовка (Учебная практика)	-/-/-/-/-/-/дз	120					120										120/2дн
ПП.05	Практическая подготовка (Производственная практика)	-/-/-/-/-/-/з	216					216/6н										216
Эм.05	Экзамен по модулю																	
	<b>Всего</b>		<b>5616</b>	<b>66</b>	<b>3804</b>	<b>1719</b>	<b>2075</b>											
ПА	Промежуточная аттестация		216							36		72			72			36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72															72
	<b>ИТОГО</b>		<b>5904</b>	<b>5904</b>	<b>3804</b>	<b>1719</b>	<b>2075</b>	<b>1746</b>	<b>120</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
Консультации предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося			всего	Дисциплин и МДК							612	828	540	660	408	228	408	240
				Учебной практики							-	-	72	132	204	132	204	120
				Производственной практики							-	-	-	-	-	432	-	396
				Экзаменов							-	2	-	4	-	4	-	2
				Дифференцированных зачетов							-	4	2	7	4	5	5	4
Зачетов							-	1	-	1	-	3	1	3				

## 5.2. Примерный календарный учебный график

### 5.2.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих<sup>5</sup>

#### 1.1. Календарный график учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

1 курс, 1 семестр 2022-2023 учебный год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Итого часов по I семестру	
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОУД. 01	Русский язык		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 02	Литература		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 03	Иностранный язык		3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	54	
ОУД. 04	Математика		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 05	История		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	51	
ОУД. 06	Физическая культура		3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	58	
ОУД. 07	Основы безопасности жизнедеятельности		3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	
ОУД. 10	Информатика (профильная)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	
ОУД. 11	Химия (профильная)		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	
ОУД. 12	Биология		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	

<sup>5</sup>В примерной программе ячейки, соответствующие освоению программы дисциплины, МДК, практики, закрашиваются серым цветом. В ПООП приводится форма календарного учебного графика, на основании которой образовательная организация самостоятельно разрабатывает календарный учебный график для каждого курса и семестра обучения. В основной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.













**3 курс, 5 семестр 2024-2025 учебный год**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей. МДК, практик	Вид учебной деятельности	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Итого часов по 5 семестру		
			1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОУД. 02	Литература	Об. уч.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		51	
ОУД. 03	Иностранный язык	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 04	Математика	Об. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	
ОУД. 05	История	Об. уч.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		34	
ОУД. 06	Физическая культура	Об. уч.	2	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2		23	
ОУД. 11	Химия (профильная)	Об. уч.	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3	3	3		60	
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	Об. уч.	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		50	
		С.р															1	1			2	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Об. уч.	4	4	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		66	
		С.р												1		1					2	
УП.03	Практическая подготовка (Учебная практика)		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6		102		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Об. уч.	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		50	
		С.р											1		1						2	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких	Об. уч.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		68	













### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

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

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы**

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;
- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;

экономики и финансов;  
организации и технологии отрасли;  
организации обслуживания в организациях общественного питания;  
организации и технологии обслуживания в барах;  
менеджмента и управления персоналом;  
маркетинга;  
психологии и этики профессиональной деятельности;  
бухгалтерского учета;  
документационного обеспечения управления;  
безопасности жизнедеятельности;  
стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия

**Лаборатории:**

химии;  
учебная кухня ресторана

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион;  
место для стрельбы.

**Залы:**

Библиотека с выходом в Интернет;  
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии Повар, кондитер

Образовательная организация, реализующая программу по профессии Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

**5.1.2.1. Оснащение лабораторий**

**Мастерские:** учебная кухня

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Шкаф холодильный;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;  
Стол производственный;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Производственный стол  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

#### **5.1.2.2. Требования к оснащению баз практик**

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Шкаф холодильный;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный;  
Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

### **Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)

#### **6.1.2.3. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «поварское дело».

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

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и (или) электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и (или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

### **6.3. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.3.1. Условия организации воспитания определяются образовательной организацией.

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

### **6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности \_\_\_\_\_ (указывается из пункта 1.7 ФГОС СПО), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности \_\_\_\_\_ (указывается из пункта 1.7 ФГОС СПО), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

### **6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.5.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы<sup>6</sup>

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают 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».

## **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

ГИА может проходить в форме защиты ВКР и (или) государственного экзамена, в том числе в виде демонстрационного экзамена. Форму проведения образовательная организация выбирает самостоятельно.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, выполняют выпускную практическую квалификационную работу (письменная экзаменационная работа) или сдают демонстрационный экзамен.

7.3. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и/или сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и /или государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

7.4. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.5. Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в приложении 4.

---

<sup>6</sup> Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

## Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

### Группа разработчиков

ФИО	Организация, должность
Казмирчук Мария Александровна	педагог-психолог ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
Мартыненко Анна Алексеевна	социальный педагог
Харченко Екатерина Геннадьевна	педагог дополнительного образования
Балабаева Татьяна Викторовна	мастер производственного обучения
Фурсова Елена Владимировна	куратор учебных групп
Гвоздева Рита Васильевна	директор ООО «Родник»
Кудрявцев А.А.	генеральный директор ООО «Комбинат питания «МК»

### Руководители группы:

ФИО	Организация, должность
Акимов Константин Анатольевич	Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
Гавшина Марина Ивановна	заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од\_ от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>7</sup>

1. Код	2. Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением

<sup>7</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПОП.

	принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 21	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур
ЛР 22	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>8</sup>:

Иметь практический опыт	
Уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; <i>выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.</i>
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в

<sup>8</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении <i>полуфабрикатов</i>.</p>
--	--

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **417**

в том числе в форме практической подготовки **108**

Из них на освоение МДК 01.01 **68**

в том числе самостоятельная работа **6**

Из них на освоение МДК 01.02 **97**

в том числе самостоятельная работа **6**

практики, в том числе учебная **144**

производственная **108**

*Промежуточная аттестация **экзамен** (указывается в случае наличия).*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа <sup>9</sup>
				Обучение по МДК				Практики		Консультации <sup>10</sup>	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная		
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>11</sup>									
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>
<i>ПК 1.1.-1.4.</i>	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>68</b>		<b>62</b>		14					6
<i>ПК 1.1.-1.4</i>	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления,	<b>97</b>		<b>91</b>		28					6

<sup>9</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>10</sup> Консультации вставляются в случае отсутствия в учебном плане недель на промежуточную аттестацию по модулю.

<sup>11</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

	подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										
<i>ПК 1.1-1.4</i>	<b>Производственная практика</b> , часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	<b>108</b>							<b>108</b>		
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>417</b>		<b>153</b>		<b>42</b>			<b>108</b>		12

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		<b>68</b>
<b>МДК. 01.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		<b>68</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.</li> <li>• Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).</li> </ul> <p><b>3. Правила составления заявки на сырье</b></p> <p><b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b></p> <p><b>Практическое занятие №1.</b> Составление заявки на сырье</p>	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<p><b>Содержание</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</li> <li>• Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</li> <li>• Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</li> <li>• Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</li> </ul>	<b>16</b>

	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	
	<i>Практическое занятие №2.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей	1
	<i>Практическое занятие №3.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>21</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</li> </ul>	8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</li> </ul>	4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</li> </ul>	2
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</li> </ul>	2
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	
	<i>Практическое занятие №4.</i> Определение количества отходов и нормы выхода готовых полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	<i>Практическое занятие №5.</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	<i>Практическое занятие №6.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	1
	<b>Содержание</b>	<b>17</b>
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	8
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	
	<i>Практическое занятие №7</i> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	<i>Практическое занятие №8</i> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	<i>Практическое занятие №9</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2

<b>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1:</b>		<b>6</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>– Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.</li> <li>– 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.</li> <li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.</li> </ul>			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2.</b>			
<b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>			
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			97
<b>Тема 2.1</b>			<b>16</b>
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b>		
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	
	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	10	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	4	
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>		
	<b>Лабораторная работа.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	3	
	<b>Лабораторная работа.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан.)	4	

<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>11</b>
	• Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2
	• Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2
	• 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	5
	• Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b> <i>Лабораторная работа.</i> Обработка рыбы с костным скелетом на чистое филе	1
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>	<b>11</b>
	• Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	• Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	6
	• Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	3
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	
	<i>Лабораторная работа.</i> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	2
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	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	3

	подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	
	<b>4.</b> Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>	<b>9</b>
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	1
	<b>2.</b> Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	5
	<b>3.</b> Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	3
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	4
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	<b>1.</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2
	<b>2.</b> Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>5</b>
	<b>1.</b> Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1
	<b>2.</b> Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>3.</b> Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	
	<b>Лабораторная работа.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	2
	<b>Лабораторная работа</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4

<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающихся при изучении раздела 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.</li> <li>9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</li> </ol>	6
<p><b>Учебная практика ПМ 01</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Обработать 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.</li> <li>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</li> <li>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> <li>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</li> <li>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ol>	

<p>органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять _____ взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	
<p><b>Производственная практика ПМ 01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p>417</p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации и технологии отрасли», оснащенный оборудованием: Технологическое оборудование (тепловое, холодильное и др.) (*перечисляется оборудование для проведение занятий*), -доска учебная;

- рабочее место преподавателя;

- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;

- овощерезательная машина;

- плиты электрические или с индукционным нагревом;

- мясорубка;

- слайсер;

- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);

- планетарный миксер;

- рыбочистка;

- шкаф интенсивной заморозки;

- шкаф морозильный;

- шкаф холодильный;

- аппарат для вакуумной упаковки;

- льдогенератор;

- микроволновая печь;

- горелка газовая ручная;

- овоскоп;

- нитрат-тестр;

- посудомоечная машина;

- стеллаж;

- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 01:**

- рабочий стол;

- весы настольные электронные;

- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

- ножи поварской тройки;

- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);

- венчик;

- ложки;

- мерный стакан;

- сито;
- половник;
- таялка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор ситейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; ситейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 328 с.
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2017. – 464 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
5. *Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.*

### 3.2.2. Основные электронные издания

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

*(Электронные)*

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

*Нормативные акты*

6. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
7. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
13. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
14. 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.
15. 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.
16. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
18. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в

них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

20. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
21. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
22. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
23. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
24. **Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.**

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
3. 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.
4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.
7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
9. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
11. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Раздел модуля 1. ПК 1.1.-1.4</b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</b></p>
<p><b>Раздел модуля 2. ПК 1.1-1.4</b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</b></p>

**Приложение 1.2**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>19</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>12</sup>

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	<i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</i>
ОК 2.	<i>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности</i>
ОК 3.	<i>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</i>
ОК 4.	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>
ОК 5.	<i>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</i>
ОК 6.	<i>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</i>
ОК 7.	<i>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>
ОК 8.	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</i>
ОК 9.	<i>Использовать информационные технологии в профессиональной</i>

<sup>12</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПОП.

	<i>деятельности</i>
<i>ОК 10.</i>	<i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</i>
<i>ОК 11.</i>	<i>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</i>
<i>ЛР 4</i>	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».</i>
<i>ЛР 13</i>	<i>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</i>
<i>ЛР 14</i>	<i>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</i>
<i>ЛР 21</i>	<i>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур</i>
<i>ЛР 22</i>	<i>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической</i>
<i>ЛР 25</i>	<i>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</i>

### **1.1.2. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>13</sup>:

Иметь практический опыт	
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **595**

в том числе в форме практической подготовки **342**

Из них на освоение МДК 02.01 **71**

<sup>13</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

в том числе самостоятельная работа 3

Из них на освоение МДК 02.02 182

в том числе самостоятельная работа 7

практики, в том числе учебная 144

производственная 108

*Промежуточная аттестация экзамен (указывается в случае наличия).*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа <sup>14</sup>
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации <sup>15</sup>	
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>16</sup>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 21.1.-2.8	<b>Раздел модуля I.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>71</b>		<b>68</b>		28					3
ПК 2.1.-2.8	<b>Раздел модуля</b>	<b>182</b>		<b>175</b>		67					7

<sup>14</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>15</sup> Консультации вставляются в случае отсутствия в учебном плане недель на промежуточную аттестацию по модулю.

<sup>16</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

	2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок										
ПК 21.1-2.8	<b>Производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>180</b>							<b>180</b>		
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>595</b>		<b>243</b>		<b>95</b>			<b>180</b>		10

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля  
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,  
закусок разнообразного ассортимента**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
<b>III семестр</b>		
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>71</b>
<b>МДК. 02.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		<b>71</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>5</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	<b>Содержание</b> 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	<b>12</b>
		<b>8</b>

реализации бульонов, отваров, супов	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов. 3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	4
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	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
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	• Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2
	• Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	4
<b>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>
	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. 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 блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	13
	3.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>16</b>

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	6
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	8
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	5. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	
	6. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
	7. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
	8. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
	9. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
	10. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	<b>3</b>
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		182
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		182
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1
	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	2
	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	1

<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1
	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	1
	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	2
	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	4
	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>5</b>
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска,	1

	способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4
<b>Тема 2.5.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	– Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	– Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
<b>Тема 2.6.</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>
Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	4. 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	1
	5. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2
	7. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2

	8. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2
	9. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>2</b>
	<i>Практическое занятие.</i> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<i>Содержание</i>	<b>3</b>
	• Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2
	• Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	<i>Содержание</i>	<b>3</b>
	• Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	2
	• Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	1
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<i>Содержание</i>	<b>6</b>
	5. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1
	6. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	1
	7. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	1
	8. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	2

	9. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>12</b>
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	4
	<i>Лабораторная работа.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	4
	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	4. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1
	5. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.	1
	6. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2
	7. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	8. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы	2

	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	
	9. 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	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<i>Лабораторное занятие.</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	4
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	3. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	1
	4. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.	1
	5. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1
	6. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	7. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	8. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы	1

	приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	9. 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	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	3
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	4. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	
	5. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1
	6. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	2
	7. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2
	8. 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	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6
<b>Тема 2.13.</b>	<b>Содержание</b>	<b>3</b>

Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	9. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1
	10. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.	1
	11. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	17. 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)	1
	18. 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.	7
	19. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	20. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>10</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4

	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4
	<i>Лабораторная работа</i> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	2
<b>Тема 2.15.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание</i>	<b>3</b>
	7. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1
	8. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	1
	9. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1
<b>Тема 2.16.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание</i>	<b>14</b>
	25. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
	26. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	10
	27. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	28. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1

	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>12</b>
	<i>Лабораторное занятие.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	6
	<i>Лабораторное занятие.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	6
<b>Тема 2.17.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>7</b>
	12. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1
	13. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	4
	14. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	15. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	<i>Лабораторное занятие.</i> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	9

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет основных видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ol> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.02</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> </ol>	162

<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</li> <li>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.</li> <li>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</li> <li>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>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).</li> <li>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.</li> <li>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</li> </ol>	
<p><b><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02</i></b>  <b><i>Виды работ:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с</li> </ol>	180

<p>заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>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.</li> <li>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>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.).</li> <li>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</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>595</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организации и технологии отрасли», оснащенный оборудованием: Технологическое оборудование (тепловое, холодильное и др.)(*перечисляется оборудование для проведение занятий*), -доска учебная;

- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 02:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;

- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

- 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
  - 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 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.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
  - Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
  - Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
  - Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
  - Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
  - Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
  - Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
  - Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
  - Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
  - Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.**

### 3.2.2. Основные электронные издания

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

*Основные источники (печатные):*

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

**(Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

*Нормативные акты*

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.  
2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.  
2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 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.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- **Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.**

*В примерной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.*

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

- Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2014– 96 с.
  - Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2014 . – 112 с.
- СHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Раздел модуля 1. ПК 2.1.-2.8.</b>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы,</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов,</p>

	<p>адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов,  -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b> <i>Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</i></p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> <b>ПК 2.1, 2.2,2.3</b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль – экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

	Утверждена приказом директора ГБПОУ МО «Чеховский техникум» № 179/1-од от <u>10.08.2022</u>
--	---

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа профессионального модуля ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,  
примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>17</sup>

<b>3. Код</b>	<b>4. Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы:

<sup>17</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПОП.

	честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 21	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур
ЛР 22	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>18</sup>:

Иметь практический опыт	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

<sup>18</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **575**

в том числе в форме практической подготовки **378**

Из них на освоение МДК 03.01 **72**

в том числе самостоятельная работа **2**

Из них на освоение МДК 03.02 **125**

в том числе самостоятельная работа **4**

практики, в том числе учебная **234**

производственная **144**

*Промежуточная аттестация **экзамен** .*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.										
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа <sup>19</sup>	
				Обучение по МДК			Практики		Консультации <sup>20</sup>			
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная				
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>21</sup>										
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	
<i>ПК 3.1.-3.6</i>	<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>72</b>		<b>70</b>		30						2

<sup>19</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>20</sup> Консультации вставляются в случае отсутствия в учебном плане недель на промежуточную аттестацию по модулю.

<sup>21</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

<i>ПК 3.1., 3.2</i>	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	<b>125</b>		<b>121</b>		37					4
<i>ПК 3.1-3.6</i>	<i>Учебная и производственная практика</i>	<b>378</b>							<b>378</b>		
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>575</b>		<b>191</b>		<b>67</b>			<b>378</b>		6

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>72</b>
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		<b>72</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	5
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	5
	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	4
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодной кулинарной продукции	4
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>26</b>
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	8
	Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	10
	Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуса на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования,	8

	правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»	
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>24</b>
	. 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	10
	. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	10
	. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	4
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>		
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>125</b>
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>125</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	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	3
	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	4
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	3
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.	2

<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>22</b>
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	12
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	8
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	4
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>16</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь» Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: 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	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей ( <i>винегрет с сельдью, салат мясной</i> ). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей ( <i>салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом</i> ) Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	2
	Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	3
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2
	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 <b>Cook&amp;Serve</b> .	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.	7
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2
	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

	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	<b>Содержание</b>	<b>24</b>
	. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2
	. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2
	. 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	6
	. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	10
	. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2
	. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>15</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
	<b>Практическое занятие.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	1
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b> 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		<b>4</b>

<p>приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b> <b>Виды работ:</b> 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. 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 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. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 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.</p>	234
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b> <b>Виды работ:</b> 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. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 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. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 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</p>	144

учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
<b>Всего</b>	<b>575</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации и технологии отрасли», оснащенный оборудованием:  
Технологическое оборудование (тепловое, холодильное, механическое и др.)

- доска учебная;
  - рабочее место преподавателя;
  - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
  - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
- Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 02:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;

- сито;
- половник;
- таялка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор ситейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; ситейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
  - 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
  - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2014. – 615 с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2014.- 560 с.
- Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

**Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.**

### 3.2.2. Основные электронные издания

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.3. Дополнительные источники

- Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2014. – 192 с.
- Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.- 272 с.
- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Раздел модуля 1. ПК 3.1.-3.6.</b>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. <i>Не менее 75%</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль</b> <i>Тестирование в процессе проведения демонстрационного экзамена</i></p>

	<i>правильных ответов</i>	
<b>Раздел модуля 2. ПК 3.1., 3.2</b>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <p><i>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</b></p>

**Приложение 1**  
к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа профессионального модуля ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## *СОДЕРЖАНИЕ*

<b>13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### **1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>22</sup>**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и

---

*22 В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПОП.*

	иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 21	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур
ЛР 22	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	См. ФГОС по профессии (специальности)
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>23</sup>:

Иметь практический опыт	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и

<sup>23</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>регламентов;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;          выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;          порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;          нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;          правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных..</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **567**

в том числе в форме практической подготовки **384**

Из них на освоение МДК 04.01 **52**

в том числе самостоятельная работа **2**

Из них на освоение МДК 04.02 **131**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики, в том числе учебная **204**

производственная **180**

Промежуточная аттестация **экзамен** .

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа <sup>24</sup>
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации <sup>25</sup>	
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) <sup>26</sup>									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 4.1.-4.5 ОК 1-7	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>52</b>		<b>50</b>		<b>8</b>					<b>2</b>
ПК 4.1., 4.5 ОК 1-7	<b>Раздел модуля 2.</b> Приготовление и	<b>131</b>		<b>121</b>		<b>47</b>					<b>10</b>

<sup>24</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>25</sup> Консультации вставляются в случае отсутствия в учебном плане недель на промежуточную аттестацию по модулю.

<sup>26</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										
ПК 4.1.-4.5 ОК 1-7	Учебная и производственная практика	<b>384</b>							<b>384</b>		
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>567</b>		<b>171</b>		<b>55</b>			<b>384</b>		12

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля**  
**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>52</b>
<b>МДК. 04.01.</b> Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		<b>52</b>
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.  Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<b>18</b>  8  8  2
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<b>Содержание</b> 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.  Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации  <b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>  <b>Практическое занятие</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд	<b>22</b>  9  8  5  <b>8</b>  2

	. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов..	2
	. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</li> <li>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> </ul> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>131</b>
<b>МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного и разнообразного ассортимента</b>		<b>131</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>. Содержание</b>	<b>18</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	3
	. 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.	2
	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.	8
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд	2
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»,	3

	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	
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>24</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, грема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	16
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	8
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>21</b>
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	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.	3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	3
	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	13
	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>16</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	2
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	10
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>17</b>
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	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 .	3
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	10

	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.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	4
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>3</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	3
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	11
	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).	3
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2.</b>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья разнообразного ассортимента.</li> <li>Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> </ul>	10

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>• Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>• Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки.</li> </ul> <p>Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>	
<p><b>Учебная практика по ПМ.04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. 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.</li> <li>16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</li> <li>17. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>18. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>19. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>20. 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.</li> <li>21. 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.</li> <li>22. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>23. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>24. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</li> <li>25. 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.</li> <li>26. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>27. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</li> <li>28. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>29. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</li> <li>30. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы</li> </ol>	204

<p>обслуживания.</p> <p><b>31.</b> Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p><b>32.</b> Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p><b>33.</b> Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p><b>34.</b> Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p><b>17.</b> Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p><b>18.</b> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p><b>19.</b> Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p><b>20.</b> Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p><b>21.</b> Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p><b>22.</b> Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p><b>23.</b> Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p><b>24.</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	<p><b>180</b></p>
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>567</b></p>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации и технологии отрасли», оснащенный оборудованием:  
Технологическое оборудование (тепловое, холодильное, механическое и др.)

- доска учебная;
  - рабочее место преподавателя;
  - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
  - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
- Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 04:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;

- сито;
- половник;
- таялка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор ситейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; ситейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.
  - 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
  - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
  - СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  - СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
  - Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
  - Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
  - Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
  - Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
  - Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
  - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 2013. – 615 с.
  - Общественное питание. Справочник кондитера М., 2013
  - Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
  - Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
  - Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
  - Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
  - Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
  - Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.**

### 3.2.2. Основные электронные издания

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.3. Дополнительные источники

- Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.- 272 с.
- CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Раздел модуля 1.</b> <b>ПК. 4.1.-4.5</b> <b>ПК. 4.2</b> <b>ПК. 4.3</b></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен (тестирование)</b></p>
<p><b>Раздел модуля 2.</b> <b>ПК. 4.4-4.5</b></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</b></p>

	<i>Не менее 75% правильных ответов</i> <i>Не менее 75% правильных ответов</i>	
--	--	--

**Приложение 1**  
к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**Московской области**  
**«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,**  
**мучных кондитерских изделий**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>

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

**1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>27</sup>

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

*27 В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПОП.*

ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 21	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур
ЛР 22	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	<b>См. ФГОС по профессии (специальности)</b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>28</sup>:

Иметь практический опыт	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

<sup>28</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **483**

в том числе в форме практической подготовки **336**

Из них на освоение МДК 04.01 **52**

в том числе самостоятельная работа **2**

Из них на освоение МДК 04.02 **95**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики, в том числе учебная **120**

производственная **216**

Промежуточная аттестация **экзамен** .

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.								
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа <sup>29</sup>	
				Обучение по МДК				Практики		Консультации <sup>30</sup>		
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная			
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) 31										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>52</b>		<b>50</b>		<b>10</b>						<b>2</b>
ПК 5.1., 5.2	<b>Раздел модуля</b>	<b>95</b>		<b>85</b>		<b>21</b>						<b>10</b>

<sup>29</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>30</sup> Консультации вставляются в случае отсутствия в учебном плане недель на промежуточную аттестацию по модулю.

<sup>31</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

	2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий										
<i>ПК 5.1-5.5</i>	<b>Учебная и производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>336</b>							<b>336</b>		
	Промежуточная аттестация										
	<b>Всего:</b>	<b>483</b>		<b>135</b>		<b>31</b>			<b>384</b>		<b>12</b>

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел модуля 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>52</b>
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>52</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	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..	<b>10</b>
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	<b>8</b>
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>

	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	4
	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
<b>Тема 1.3.</b> Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	1
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		2
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>		2
13. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		
14. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
15. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
16. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
17. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
18. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
19. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		

20. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>95</b>
<b>МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>95</b>
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	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
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1
	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
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1

<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	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.	1
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	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.	1
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	4
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1

промышленного производства	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.8.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1
<b>Тема 2.9.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	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	2
<b>Тема 2.10.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	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.	2
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	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	2

	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
<b>Тема 2.13.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	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	2
<b>Тема 2.14.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	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.	2
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4
	<b>Лабораторная занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2
<b>Тема 2.15.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
Изготовление и оформление пирожных	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
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов:	2

	кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикаторов формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
<b>Тема 2.16.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
Изготовление и оформление тортов	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1

	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>1</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	1
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b>		<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>– Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>– Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>– Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ul>		
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>		<b>120</b>
<b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>19. 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.</li> <li>20. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>21. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>22. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>23. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>24. 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.</li> </ol>		

<p>25. <b>Приготовление, оформление</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</b></p> <p>26. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>27. <b>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</b></p> <p>28. <b>Хранение</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</b></p> <p>29. <b>Творческое оформление</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации <b>с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</b></p> <p>30. <b>Охлаждение и замораживание</b> готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и <b>полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</b></p> <p>31. <b>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</b></p> <p>32. <b>Размораживание</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>с учетом требований к безопасности готовой продукции.</b></p> <p>33. <b>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка</b> готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>на вынос и для транспортирования.</b></p> <p>34. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>35. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>36. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>37. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:  мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b>  <b>Виды работ:</b></p>	<p><b>216</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>• Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>• 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.</li> <li>• Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>• Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления</b> хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <b>на вынос и для транспортирования</b>.</li> <li>• Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>• <b>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</b></li> <li>• <b>Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</b></li> <li>• 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</li> </ul>	
<b>Всего</b>	<b>483</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организации и технологии отрасли», оснащенный оборудованием:  
Технологическое оборудование (тепловое, холодильное, механическое и др.)

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала

и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 05:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;

- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таялка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Вспомогательное оборудование:

стеллаж, полки, производственный стол,  
 моечная ванна двух или четырехсекционная  
 производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками  
 производственный стол с охлаждаемой поверхностью  
 производственный стол с ящиками,  
 полка или шкаф для специй, эссенций, красителей  
 моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли,  
 функциональные емкости из нержавеющей стали,  
 венчик, лопатка, сито,  
 скребок пластиковый, скребок металлический.  
 мерный инвентарь,  
 набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),  
 набор мерных ложек, нож,  
 совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  
 скалки деревянные,  
 скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана,  
 вырубки (выемки) для печенья, пряников  
 кондитерские листы, противни перфорированные,  
 формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,  
 круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,  
 формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка,  
 нож, нож пилка (300 мм),  
 паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  
 кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,  
 ножницы, кондитерские гребенки,  
 силиконовые коврики для макарун, эклеров,  
 терки, трафареты, кисти силиконовые. силиконовые коврики для выпекания,  
 прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,

дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов (деревянные)

темперающая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся, газовая горелка

#### Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые) упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
  - <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
  - 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
  - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

- 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.
  - СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  - СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
  - СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
  - СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
    - [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2013.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2013г.
- Общественное питание. Справочник кондитера М., 2013
- Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- **Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.**

### 3.2.2. Основные электронные издания

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>

- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.chocoiatier.ru>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В.Шрамко М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред.проф. образования В.В.Усов М.: Академия, 2013.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<i>Раздел модуля 1. ПК 5.1.-5.5.</i>	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. <b>Итоговый контроль:</b> <b>Демонстрационный экзамен (тестирование)</b> <b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:

	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p><b>Правильное выполнение заданий в полном объеме</b> Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>
<p><b>Раздел модуля 2. ПК 5.1, 5.2</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность</p>	<p><b><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></b> <b><i>Текущий контроль при проведении:</i></b></p>

	<p>формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. <b>Правильное выполнение заданий в полном объеме</b> <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов</i></p>	<p><i>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль – экзамен по модулю</b> <b>(этап оценки теоретических знаний)</b></p>
--	--	---

	<p><i>поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	
--	--	--

**Приложение 1.6**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
 профессиональное образовательное учреждение  
 Московской области  
 «Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
 ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
 № 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
 (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 01**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ(УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП  
01 **«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**  
разработана в соответствии с требованиями федерального государственного  
образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской  
Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря  
2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09  
Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 01 .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 01

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма,

	противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 1.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
20.1.1.1.1.1 <b>К 1.2.</b>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
20.1.1.1.1.1 <b>К 1.3.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
20.1.1.1.1.1 <b>К 1.4.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,

	<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля** Всего часов 144 в том числе в форме практической подготовки 144 часа.  
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)</b>
ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>30</b>
ПК 1.2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов		<b>30</b>
ПК 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		<b>78</b>
Дифференцированный зачет		<b>6</b>

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p>3.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	30
<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>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</p> <p>4.Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.</p>	30

<p>продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>5.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>6.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.</p> <p>7.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	
<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.</p>	<p>78</p>

	8.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Поварская лаборатория». Реализация рабочей программы практической подготовки (учебной практики) предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебных цехов:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

21. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
22. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
23. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия», 2015г.
24. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
25. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..

26. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 2015г.

### 3.2.2. Основные электронные издания

- <http://www.inforvideo.ru/>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.millionmenu.ru/>
- <http://www.gastronom.ru/>
- <http://s-l-s.ru/>
- <http://cheflab.org/>
- <http://www.restoran.ru/>
- <http://knigakulinara.ru/books/>

### 3.2.3. Дополнительные источники

38. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
39. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015г.
40. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
41. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
42. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. Для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

#### Справочники:

- Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб., 2014
- ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
- ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
- А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
- Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника. 2015 г.
- «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p>

	<p>содержания теоретического материала.</p>	<p>заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на</p>

		<p>учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на</p>

		воинский учёт.
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и</p>

<p>другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1.7**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ) ПП 01**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2021 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2021 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ) ПП 01«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **Оглавление**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 01 .....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ...</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 01

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма,

	противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	<i>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
<b>ПК 1.1.</b>	<i>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i>
<b>ПК 1.2.</b>	<i>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</i>
<b>ПК 1.3.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<b>ПК 1.4.</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,

	<p>кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 108 в том числе в форме практической подготовки 108 часа.

Промежуточная аттестация (зачёт) 7,2 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)</b>
ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей и грибов	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	33,6
ПК 1.2 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов		33,6
ПК 1.3 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов, домашней птицы и дичи. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		33,6
<b>Зачет</b>		7,2

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов</p> <p>2.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p>3.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	33,6
<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии,</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>2.Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья</p> <p>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.</p>	33,6

<p>физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы</p> <p>4.Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения</p> <p>5.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>6.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.</p> <p>7.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p>	
<p>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>2.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>3.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>4.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>5.Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>6.Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>7.Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки</p>	<p><b>33,6</b></p>

	хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 8.Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	
<b>Зачет</b>		<b>7,2</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки(практики):

- ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
- положение о практической подготовки(практики);
- положение о фонде оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю;
- типовая программа практической подготовки(практики);
- рабочая программа ПМ. 01
- договор с организацией индустрии питания на организацию и проведение практической подготовки(практики);
- приказ о назначении руководителя практической подготовки(практики) от образовательного учреждения;
- нормативы материально-технического оснащения лабораторий и рабочих мест практической подготовки(практики);
- календарный график учебного процесса.

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практической подготовки(практики):

- оборудование рабочих мест поварских цехов на предприятии общественного питания (ПОП);
- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование рабочих мест кондитерского цеха на ПОП:

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, холодильник;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Практическая подготовка (практика) обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся направляются на практическую подготовку (практику) только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:

- Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
  4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
  5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..
  6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

#### Справочники:

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,«Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>теоретического материала.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на</p>

		<p>учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при</p>

		<p>выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на</p>

		воинский учёт.
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		
<p>ЛР 21 Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1.8**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**(УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 02**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 02 «ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **Оглавление**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 02.....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..</b>	<b>19</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>21</b>

## 2. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 3. ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 02

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

##### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические

	принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

*1.*

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	<i>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</i>
<b>ПК 2.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>20.1.1.1.1.1 К 2.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
<b>20.1.1.1.1.1 К 2.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
<b>20.1.1.1.1.1 К 2.4.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>20.1.1.1.1.1 К 2.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
<b>20.1.1.1.1.1 К 2.7.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>20.1.1.1.1.1 К 2.8.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<b>Уметь</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 162 в том числе в форме практической подготовки 162 часа.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) 6 часов.

## 4. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)
ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	6
ПК.2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		18
ПК.2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		24
ПК.2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		12
ПК.2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		24
ПК.2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		18
ПК.2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		24

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.		<b>30</b>
Дифференцированный зачет		<b>6</b>

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.02.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>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.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>4. 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.</p> <p>5. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение</p>	<p>6</p>

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>7. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</p> <p>8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров</p> <p>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</p> <p>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</p>	18	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к</p>	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p>	24	

<p>реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения шей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p> <p>Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и</p>	
--	---	--

	<p>подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос супов для отпуска на вынос.</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</p> <p>2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p> <p>3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производны</p> <p>5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>6.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.</p> <p>1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки</p>	<p>12</p>

	<p>хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках</p> <p>2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</p> <p>3.Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>4.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов</p> <p>5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>2.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка</p>	<p>24</p>

	<p>качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>3.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>4.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>6.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения</p>	<p>1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>2.Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>3.Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра</p>	<p>18</p>

продовольственных товаров  
ОП.03 Техническое оснащение и  
организация рабочего места  
ОП.05 Основы калькуляции и учета  
ОПЗ4.06 Охрана труда

4.Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

5.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

6.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения

7.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки

2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.

3.Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

4.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	
<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p>	
<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<p>3.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.</p>	
<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>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)</p>	
<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p>	24
<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p>	<p>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.</p>	
<p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	
	<p>4.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	
	<p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	30

<p>полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 приготовления, реализации полуфабрикатов</p> <p>Процессы подготовки к кулинарным</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>3.Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса,</p>
--	--

гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

**Дифференцированный зачет**

**6**

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Поварская лаборатория». Реализация рабочей программы практической подготовки (учебной практики) предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебных цехов:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

27. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
28. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
29. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия», 2015г.
30. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
31. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..

32. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

### 3.2.2. Основные электронные издания

- <http://www.inforvideo.ru/>
- <http://supercook.ru>
- <http://www.millionmenu.ru/>
- <http://www.gastronom.ru/>
- <http://s-l-s.ru/>
- <http://cheflab.org/>
- <http://www.restoran.ru/>
- <http://knigakulinara.ru/books/>

5.

### 3.2.3. Дополнительные источники

43. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
44. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
45. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
46. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
47. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

Справочники:

- Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
- ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
- ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
- А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
- Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.2015 г.
- «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,«Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>оценка «хорошо» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>оценка «хорошо» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p>

		<p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам</p>

		МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в

<p>государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p>

		заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности. Своевременность постановки на воинский учёт.
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.

<p>неопределенности</p>		
<p>ЛР 14  Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21  Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22  Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од\_ от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ) ПП 02**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ) ПП 02 «ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **Оглавление**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 02 .....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>18</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

### ПП 02

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

##### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального

	конструктивного «цифрового следа».
<b>ЛР 13</b>	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 2</b>	<i>ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<b>ПК 2.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 2.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.4.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 2.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.7.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
<b>ПК 2.8.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<i>Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
<b>Уметь</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>

	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Знать</b></p>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 180 в том числе в форме практической подготовки 180 часа.

Промежуточная аттестация (зачёт) 7,2 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)
ПК. 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	21,6
ПК. 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.		21,6
ПК. 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		21,6
ПК. 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		21,6
ПК. 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента		21,6
ПК. 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		21,6
ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		21,6
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.		21,6
<b>Зачет</b>		7,2

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>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.</p> <p>2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>4. 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.</p> <p>5. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации</p> <p>6. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>7. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</p> <p>8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к</p>	<p>21,6</p>

<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>реализации</p> <p>Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров</p> <p>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</p> <p>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</p>	<p>21,6</p>
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p>	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.</p>	<p>21,6</p>

<p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p> <p>Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>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 Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос супов для отпуска на вынос.</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.</p> <p>2.Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства.</p> <p>1.Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам</p> <p>2.Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p> <p>3.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p>	<p>21,6</p>

<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.06 Охрана труда</p>	<p>4.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производны  5.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных  6.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов. промышленного производства.  1.Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках  2.Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов</p>	
<p>МДК.02.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  МДК.02.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов  2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.  3.Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов  4.Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов  5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.  1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.  2.Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.</p>	<p>21,6</p>

	<p>3.Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>4.Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5.Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>6.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>2.Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>3.Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра</p> <p>4.Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>5.Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>6.Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>21,6</p>

	<p>7.Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</p> <p>2.Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</p> <p>3.Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</p> <p>4.Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</p> <p>5.Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p>МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>2.Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</p> <p>3.Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>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)</p> <p>2.Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса,</p>	<p>21,6</p>

<p>организация рабочего места  ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.06 Охрана труда</p>	<p>гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4.Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p>МДК.02.01  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  МДК.02.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров  ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места  ОП.05 Основы калькуляции и учета  ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>2.Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>3.Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.</p> <p>1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>2.Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>4.Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p>	<p>21,6</p>

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.

1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)

2.Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания

3.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

4.Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.

Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

**Зачет**

**7,2**

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки(практики):

- ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
- положение о практической подготовки(практики);
- положение о фонде оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю;
- типовая программа практической подготовки(практики);
- рабочая программа ПМ. 02
- договор с организацией индустрии питания на организацию и проведение практической подготовки(практики);
- приказ о назначении руководителя практической подготовки(практики) от образовательного учреждения;
- нормативы материально-технического оснащения лабораторий и рабочих мест практической подготовки(практики);
- календарный график учебного процесса.

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практической подготовки(практики):

- оборудование рабочих мест поварских цехов на предприятии общественного питания (ПОП);
- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование рабочих мест кондитерского цеха на ПОП:

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, холодильник;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Практическая подготовка (практика) обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся направляются на практическую подготовку (практику) только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания:

- Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
  4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
  5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..
  6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

#### **Справочники:**

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов»,

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК. 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК. 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК. 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК. 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК. 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК. 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК. 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы

<p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК. 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>материала.</p>	<p><b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений</p>

		<p>обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при</p>

<p>необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>

<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

		общественной деятельности.
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 03**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2 \_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 03 «ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 03 .....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 03

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным

	мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 3</b>	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 3.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
<b>Уметь</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 234 в том числе в форме практической подготовки 234 часа.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)
<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<b>18</b>
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		<b>18</b>
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		<b>42</b>
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		<b>30</b>
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>60</b>
<b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		<b>60</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>3.Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&amp;Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p> <p>1.Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>1.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>2.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1.Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p> <p>2.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>3.Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p>	<p>18</p>

<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>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</p> <p>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.)</p> <p>3.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	18
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	42

<p>организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>		
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</p> <p>Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> <p>1.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>2.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&amp;Serve.</p> <p>3.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.</p> <p>4.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>6.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>7.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>	<p><b>30</b></p>
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).</p> <p>Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</p> <p>рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	<p><b>60</b></p>

<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОПЗ4.06 Охрана труда</p>		
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОПЗ4.06 Охрана труда</p>	<p>приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p> <p>правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	<p><b>60</b></p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>		<p><b>6</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Поварская лаборатория». Реализация рабочей программы практической подготовки (учебной практики) предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебных цехов:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..

6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 2015г.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. Для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

#### **Справочники:**

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб., 2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника. 2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p>

	<p>содержания теоретического материала.</p>	<p>заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК. Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля: результаты работы в учебной мастерской поваров; результаты выполнения индивидуальных домашних заданий; результаты тестирования;</p>

		<p>результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

		Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений

		<p>обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>

<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

		общественной деятельности.
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

Приложение 1

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 03**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 03 «ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 03 .....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) III 03

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма,

	противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 3</b>	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
<b>ПК 3.1.</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 3.2.</b>	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
<b>ПК 3.3.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.4.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
<b>ПК 3.6.</b>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
<b>Знать</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

### 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144 в том числе в форме практической подготовки 144 часа.

Промежуточная аттестация (зачёт) 7,2 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)
<b>ПК 3.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	<b>22,8</b>
<b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		<b>22,8</b>
<b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.		<b>22,8</b>
<b>ПК 3.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		<b>22,8</b>
<b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>22,8</b>
<b>ПК 3.6.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		<b>22,8</b>
<b>Зачет</b>		<b>7,2</b>

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.</p> <p>2.Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>3.Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&amp;Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.</p> <p>1.Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.</p> <p>1.Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.</p> <p>2.Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1.Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок</p> <p>2.Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.</p> <p>3.Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения</p>	<p>22,8</p>

<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>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</p> <p>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.)</p> <p>3.Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.</p> <p>4.Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.</p>	<p>22,8</p>
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и</p>	<p>1.Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>4.Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира</p>	<p>22,8</p>

<p>организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>		
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.</p> <p>Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.</p> <p>1.Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.</p> <p>2.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&amp;Serve.</p> <p>3.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.</p> <p>4.Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.</p> <p>5.Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>6.Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».</p> <p>7.Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.</p>	<p>22,8</p>
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</p> <p>правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.</p> <p>приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом).</p> <p>Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки</p> <p>рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	<p>22,8</p>

<p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОПЗ4.06 Охрана труда</p>		
<p>МДК. 03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК.03.02. процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОПЗ4.06 Охрана труда</p>	<p>приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)</p> <p>правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд</p> <p>Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.</p>	<p>22,8</p>
<b>Зачет</b>		<b>7,2</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки(практики):

- ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
- положение о практической подготовки(практики);
- положение о фонде оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю;
- типовая программа практической подготовки(практики);
- рабочая программа ПМ. 03;
- договор с организацией индустрии питания на организацию и проведение практической подготовки(практики);
- приказ о назначении руководителя практической подготовки(практики) от образовательного учреждения;
- нормативы материально-технического оснащения лабораторий и рабочих мест практической подготовки(практики);
- календарный график учебного процесса.

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практической подготовки(практики):

- оборудование рабочих мест поварских цехов на предприятии общественного питания (ПОП);
- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование рабочих мест кондитерского цеха на ПОП:

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, холодильник;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Практическая подготовка (практика) обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся направляются на практическую подготовку (практику) только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия»,2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

Справочники:

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политтехника.2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,«Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;	<b>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы</b>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;	<b>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы</b>
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;	<b>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы</b>
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	оценка «удовлетворительно»	<b>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы</b>

ассортимента.	выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.	<b>Текущий контроль в форме:</b> оценка при выполнении практической работы
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 4. Работать в коллективе и		Наблюдение и оценка

<p>команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений</p>

		<p>обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**(УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 04**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 04 «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 04 .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 04

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным

	мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 4</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов .
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов .
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов .</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов .</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 204 в том числе в форме практической подготовки 204 часа.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)</b>
ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	6
ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов .		72
ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов .		96
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .		12
ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.		12
<b>Дифференцированный зачет</b>		6

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<p>6</p>
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация,</p>	<p>72</p>

<p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов</p>	
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд,</p>	<p>96</p>

<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>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 .</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	12
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных</p>	<p>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</p>	12

<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОПЗ4.06 Охрана труда</p>	<p>горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>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).</p>	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Поварская лаборатория». Реализация рабочей программы практической подготовки (учебной практики) предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебных цехов:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..

6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 2015г.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания»: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. Для нач. проф. образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014г.

#### **Справочники:**

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб., 2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника. 2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам</p>

		<p>МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения</p>

<p>профессиональной деятельности.</p>		<p>образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных</p>

		информационных сетях.
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ**

**(ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 04**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 04 «ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 04 .....</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 04

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, напитков и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма,

	противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 4</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов .
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов .
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов . Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов . Осуществлять приготовление, творческое оформление и

	<p>подготовку к реализации холодных напитков .  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.</p>
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов .  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов .  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 180 в том числе в форме практической подготовки 180 часа.

Промежуточная аттестация (зачёт) 7,2 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)</b>
ПК4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков»	34,6
ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов .		34,6
ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов .		34,6
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков .		34,6
ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков.		34,6
<b>Зачет</b>		<b>7,2</b>

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<p style="text-align: center;"><b>34,6</b></p>
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация,</p>	<p style="text-align: center;"><b>34,6</b></p>

<p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов</p>	
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	<p>Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд,</p>	<p><b>34,6</b></p>

<p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>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 .</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	<p><b>34,6</b></p>
<p>МДК.04.01</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных</p>	<p>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</p>	<p><b>34,6</b></p>

<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков, закусок</p> <p>МДК.04.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОПЗ4.06 Охрана труда</p>	<p>горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>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).</p>	
<b>Зачет</b>		<b>7,2</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки(практики):

- ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
- положение о практической подготовки(практики);
- положение о фонде оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю;
- типовая программа практической подготовки(практики);
- рабочая программа ПМ. 04;
- договор с организацией индустрии питания на организацию и проведение практической подготовки(практики);
- приказ о назначении руководителя практической подготовки(практики) от образовательного учреждения;
- нормативы материально-технического оснащения лабораторий и рабочих мест практической подготовки(практики);
- календарный график учебного процесса.

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практической подготовки(практики):

- оборудование рабочих мест поварских цехов на предприятии общественного питания (ПОП);
- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование рабочих мест кондитерского цеха на ПОП:

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, холодильник;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Практическая подготовка (практика) обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся направляются на практическую подготовку (практику) только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

Справочники:

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептов. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
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.	оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем,	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 4.4. Осуществлять		Текущий контроль в форме:

<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>допускает существенные ошибки;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>оценка при выполнении практической работы</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>		<p>Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных</p>

		<p>домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на</p>

		воинский учёт.
<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**  
**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий**

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>3</b>
<b>22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>20</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>32</sup>

1. Код	2. Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением

<sup>32</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

	принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 14	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 21	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур
ЛР 22	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

3.

#### 4. 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

5. Код	6. Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
7. ВД 1	8. См. ФГОС по профессии (специальности)
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

#### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен<sup>33</sup>:

Иметь практический опыт	<i>См. табл. Раздела 4 данной программы</i>
Уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

<sup>33</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
--	---

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **483**

в том числе в форме практической подготовки **336**

Из них на освоение МДК 04.01 **52**

в том числе самостоятельная работа **2**

Из них на освоение МДК 04.02 **95**

в том числе самостоятельная работа **10**

практики, в том числе учебная **120**

производственная **216**

*Промежуточная аттестация **экзамен** .*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем профессионального модуля, ак. час.									
		Суммарный объем нагрузки, час.	В т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							Самостоятельная работа <sup>34</sup>
				Обучение по МДК				Практики			
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная	Консультации <sup>35</sup>	
Промежут. аттест.	Лаборат. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов) 36									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 5.1.-5.5 ОК	<b>Раздел модуля 1</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>52</b>		<b>50</b>		<b>10</b>					<b>2</b>
ПК 5.1., 5.2	<b>Раздел модуля 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	<b>95</b>		<b>85</b>		<b>21</b>					<b>10</b>

<sup>34</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

<sup>35</sup> Консультации вставляются в случае отсутствия в учебном плане недель на промежуточную аттестацию по модулю.

<sup>36</sup> Данная колонка указывается только для специальностей СПО.

	мучных кондитерских изделий									
<i>ПК 5.1-5.5</i>	<b>Учебная и производственная практика, часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)</b>	<b>336</b>							<b>336</b>	
	Промежуточная аттестация									
	<b>Всего:</b>	<b>483</b>		<b>135</b>		<b>31</b>			<b>384</b>	<b>12</b>

Ячейки в столбцах 3, 5, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 6, 7 – обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 5, 9, 10, 11, 12 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки «Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте 1.3 общих положений программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 общих положений программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику, проводимую концентрированно, в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца «Производственная».

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ),	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
--	---	---------------

междисциплинарных курсов (МДК)		
1	2	3
<b>Раздел модуля 1 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>52</b>
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>52</b>
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	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..	<b>10</b>
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.	<b>8</b>
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>4</b>
	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	<b>2</b>
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	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.	<b>2</b>
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	<b>1</b>
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	<b>1</b>
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	<b>2</b>
	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	<b>2</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1</b>		<b>2</b>
33. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным		

преподавателем).		
34. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
35. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
36. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
37. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
38. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.		
39. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
40. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
<b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>95</b>
<b>МДК. 05.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>95</b>
<b>Тема 2.1.</b> Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	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 изделий.	1
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	1
	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
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.	1
	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	1
	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных	1

	кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазировании 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.	1
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	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.	1
	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
<b>Тема 2.5.</b> Приготовление сахарной мастики и марципана	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление посыпок и крошки	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление отделочных полуфабрикатов	4
<b>Тема 2.7.</b> Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1
<b>Тема 2.8.</b> Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	1

<b>Тема 2.9.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2
	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	2
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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.	2
	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	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	2
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста	6
<b>Тема 2.13.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	2
	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	2
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	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.	2
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторное занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	4
	<b>Лабораторная занятие</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	2

<b>Тема 2.15.</b> Изготовление и оформление пирожных	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	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
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2
	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2
<b>Тема 2.16.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1
	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	1

	<b>Практическая подготовка (лабораторная работа)</b>	<b>1</b>
	<b>Лабораторная работа</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	<b>1</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>
<b>Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</li> <li>– Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</li> <li>– Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</li> <li>– Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>– Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</li> <li>– Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</li> <li>– Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</li> <li>– Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</li> </ul>	<b>10</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.05</b>		
<b>Виды работ:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>48. 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.</li> <li>49. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>50. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>51. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>52. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>53. 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.</li> <li>54. 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.</li> <li>55. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>56. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>57. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>58. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>59. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>60. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом</li> </ul>	<b>120</b>	

<p>требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>61. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>62. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>63. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>64. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>65. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>66. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>• Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>• 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.</li> <li>• Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>• 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.</li> <li>• Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>• Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>• Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>• 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.).</li> </ul> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p><b>216</b></p>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Организации и технологии отрасли», оснащенный оборудованием:  
Технологическое оборудование (тепловое, холодильное, механическое и др.)

- доска учебная;
  - рабочее место преподавателя;
  - столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
  - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др
- Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- льдогенератор;
- микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стеллаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой для выполнения лабораторных и практических занятий по ПМ 05:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;

- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

#### Вспомогательное оборудование:

стеллаж, полки, производственный стол,  
 моечная ванна двух или четырехсекционная  
 производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками  
 производственный стол с охлаждаемой поверхностью  
 производственный стол с ящиками,  
 полка или шкаф для специй, эссенций, красителей  
 моечная ванна

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи, кастрюли,  
 функциональные емкости из нержавеющей стали,  
 венчик, лопатка, сито,  
 скребок пластиковый, скребок металлический.  
 мерный инвентарь,  
 набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),  
 набор мерных ложек, нож,  
 совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.  
 скалки деревянные,  
 скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана,  
 вырубки (выемки) для печенья, пряников  
 кондитерские листы, противни перфорированные,  
 формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,  
 круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,  
 формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка,  
 нож, нож пилка (300 мм),  
 паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),  
 кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков,  
 ножницы, кондитерские гребенки,  
 силиконовые коврики для макарун, эклеров,  
 терки, трафареты, кисти силиконовые. силиконовые коврики для выпекания,  
 прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий,  
 дуршлаг, термометр инфракрасный, делитель торта, подносы, подложки для тортов  
 (деревянные)  
 темперирующая емкость, инструменты для упаковки, подставки для тортов вращающиеся,  
 газовая горелка

### Расходные материалы:

бумага пергаментная, кондитерские мешки полимерные (одноразовые)  
упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

## **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
  - 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
  - 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
  - СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

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

- [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

- [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2013.
- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 2013г.
- Общественное питание. Справочник кондитера М., 2013
- Богов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Богов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
- Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

**Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.**

### 3.2.2. Основные электронные издания

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.chocciatier.ru>

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.; ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2013.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Раздел модуля 1. ПК 5.1.-5.5.</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul> <p><b>Правильное выполнение заданий в полном объеме</b></p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b> <i>Демонстрационный экзамен (тестирование)</i></p> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>

	<p>применения профессиональной терминологии  Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	
<p><b>Раздел модуля 2.  ПК 5.1, 5.2</b></p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  <b>Правильное выполнение заданий в полном объеме</b>  <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность</i></p>	<p><b>Правильное выполнение заданий в полном объеме</b>  <b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)  <b>Промежуточная аттестация</b>  <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i>  -письменных/ устных ответов,  -тестирования.  <b>Итоговый контроль – экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</b></p>

	<i>формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов Не менее 75% правильных ответов</i>	
--	---	--

**Приложение 1**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
 профессиональное образовательное учреждение  
 Московской области  
 «Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
 ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
 № 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
 (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 05**

**«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
 ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2 \_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 05 «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 05 .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ) УП 05

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным

	мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.1</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ПК 5.3</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
<b>ПК 5.4</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
<b>ПК5.5</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление,

	подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 120 в том числе в форме практической подготовки 120 часа.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт) 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	6
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		12
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		12
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		36
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		48
<b>Дифференцированный зачет</b>		6

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p>	6
<p>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>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 изделий.</p>	12

<p>кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p> <p>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 изделий.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p> <p>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.</p> <p>Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных,</p>	
--	---	--

	<p>мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	
<p>МДК.05.01.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>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.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.</p> <p>Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.</p> <p>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.</p> <p>Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы</p>	<p>12</p>

<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>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.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p>МДК.05.01.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>36</p>
<p>МДК.05.01.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.</p> <p>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.</p>	<p>48</p>

<p>кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП.06 Охрана труда</p>	<p>Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.</p> <p>Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.</p> <p>Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.</p> <p>Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.</p> <p>Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.</p> <p>Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.</p> <p>Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).</p> <p>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.</p> <p>Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p> <p>Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p> <p>Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:</p>
--	--

квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  
Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  
Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

**Дифференцированный зачет**

**6**

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Поварская лаборатория». Реализация рабочей программы практической подготовки (учебной практики) предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

**Оборудование учебных цехов:**

- рабочее место преподавателя;
- рабочие столы, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:**

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

**Технические средства обучения:**

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е б-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..

6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.: Экономика, 2015г.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>

<http://s-l-s.ru/>

<http://cheflab.org/>

<http://www.restoran.ru/>

<http://knigakulinara.ru/books/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

#### **Справочники:**

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,«Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования;</p>

	материала.	<p>результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>		<p>Оценка в рамках текущего контроля:</p> <p>результаты работы в учебной мастерской поваров;</p> <p>результаты выполнения индивидуальных домашних заданий;</p> <p>результаты тестирования; результаты опросов по темам МДК.</p> <p>Оценка освоения профессиональных компетенций.</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в</p>

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>		<p>процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных,</p>

		корпоративных и локальных информационных сетях.
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на</p>

		<p>воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

		общественной деятельности.
<p>ЛР 25</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

**Приложение 1**

к ПООП по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 05**

**«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2 \_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 05 «ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер  
Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) ПП 05.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....	15

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ) III 05

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма,

	противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
<b>ЛР 14</b>	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
<b>ЛР 21</b>	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.
<b>ЛР 22</b>	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.
<b>ЛР 25</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 5</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПК 5.1</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК 5.2</b>	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>ПК 5.3</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
<b>ПК 5.4</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
<b>ПК5.5</b>	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>
<b>Уметь</b>	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
<b>Знать</b>	<p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 216 в том числе в форме практической подготовки 216 часа.

Промежуточная аттестация (зачёт) 7,2 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практическую подготовку (практику, час.)
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</i>	41,8
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		41,8
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		41,8
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		41,8
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		41,8
<b>Зачет</b>		<b>7,2</b>

## 2.2. Тематический план

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов	Содержание учебного материала	Объем в часах
<p>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>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.</p> <p>Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p>	<p style="text-align: center;"><b>41,8</b></p>
<p>МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>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 изделий.</p>	<p style="text-align: center;"><b>41,8</b></p>

<p>кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p> <p>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 изделий.</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Оценка их качества.</p> <p>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.</p> <p>Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных,</p>	
--	---	--

	<p>мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p> <p>Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>	
<p>МДК.05.01.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	<p>Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p> <p>Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование.</p> <p>Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>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.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок.</p> <p>Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста.</p> <p>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.</p> <p>Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы</p>	<p>41,8</p>

<p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>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.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	
<p>МДК.05.01.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.05.02.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП34.06 Охрана труда</p>	<p>1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p><b>41,8</b></p>
<p>МДК.05.01.</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных.</p> <p>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.</p>	<p><b>41,8</b></p>

кондитерских изделий

МДК.05.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.05 Основы калькуляции и учета

ОП34.06 Охрана труда

Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.

Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы.

Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.

Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.

Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.

Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.

Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.

Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.

Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).

Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента

Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы:

квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  
Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  
Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.

**Зачет**

**7,2**

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практической подготовки(практики):

- ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер;
- положение о практической подготовки(практики);
- положение о фонде оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю;
- типовая программа практической подготовки(практики);
- рабочая программа ПМ. 05;
- договор с организацией индустрии питания на организацию и проведение практической подготовки(практики);
- приказ о назначении руководителя практической подготовки(практики) от образовательного учреждения;
- нормативы материально-технического оснащения лабораторий и рабочих мест практической подготовки(практики);
- календарный график учебного процесса.

3.2 Требования к материально-техническому обеспечению практической подготовки(практики):

- оборудование рабочих мест поварских цехов на предприятии общественного питания (ПОП);
- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.
- Оборудование рабочих мест кондитерского цеха на ПОП:
- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, холодильник;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся;
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Практическая подготовка (практика) обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательным учреждением и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

Обучающиеся направляются на практическую подготовку (практику) только после изучения ими профессиональных модулей и учебных дисциплин теоретического обучения по профессии «повар, кондитер», усвоения безопасного выполнения всех видов работ, предусмотренных программой производственной практики. Консультационная помощь оказывается в виде индивидуальных занятий с помощью учебных элементов.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. Образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
3. Ботов М.И. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» учебник для нач. проф. Образования. М.: Издательский центр « Академия»,2015г.
4. В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО. – М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2014
5. Н.Э. Харченко, «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»:М.: Издательский центр «Академия», 2014 г..
6. Баранов В.С. «Основы технологии продукции общественного питания»: Учеб. Для студентов вузов. М.:Экономика,2015г.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия», 2015г.
2. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания «: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2015г.
3. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2015г.
5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».:Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2014г.

Справочники:

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Спб.,2014
2. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
3. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

4. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2016 г. ил.
5. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политехника.2015 г.
6. «Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов», «Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2014 – 2018 г.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении практической работы
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку	оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;	Текущий контроль в форме: оценка при выполнении

к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.	практической работы
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.  Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных

		информационных сетях.
<p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Наблюдение и оценка навыков работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях.</p>
<p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>

<p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p> <p>Своевременность постановки на воинский учёт.</p>
<p>ЛР 4</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ЛР 13</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 14</p> <p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 21</p> <p>Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>
<p>ЛР 22</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической.</p>		<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.</p>

ЛР 25

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

Наблюдение и оценка деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на учебной практике, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка динамики достижений обучающихся в учебной и общественной деятельности.

**Приложение 2**

к ПООП по профессии

**43. 01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области

**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОУД.01«Русский язык»***

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ***ОУД.01«Русский язык»*** разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Русский язык»

(наименование дисциплины)

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии ФГОС по профессии. 43. 01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## Личностные результаты реализации программы воспитания

**ЛР -1** Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

**ЛР-2** Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

**ЛР-7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР-11** Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

**ЛР-12** Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**ЛР 17** Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

**ЛР 20.** Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>37</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК-1, ОК-3, ОК-4, ОК-7, ЛР-1, ЛР-2, ЛР-7, ЛР-11, ЛР-12, ЛР-17	<p>1. Умение анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации.</p> <p>2. Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.</p> <p>3. Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.</p> <p>4. Умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.</p> <p>5. Применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка.</p> <p>6. Совершенствования</p>	<p>1., Связь языка и истории, культуры русского и других народов.</p> <p>2. Смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи.</p> <p>3. Основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь.</p> <p>4. Орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения.</p>

<sup>37</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

	коммуникативных способностей; развития готовности к речевому взаимодействию, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству; самообразования и активного участия в производственной, культурной и общественной жизни государства.	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	171
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	109
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	1
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	*
контрольная работа <i>(если предусмотрено)</i>	3
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>38</sup>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	6

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

<sup>38</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>39</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3 ч.</b>	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>
	1. .Введение. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Входной контроль.	1 ч.	
	2. Язык как система. Основные уровни языка.	1ч	
	3. Русский язык в современном мире.	1 ч	
<b>Тема. 2</b> <b>. Язык и речь.</b> <b>Функциональные стили речи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17 ч</b>	
	4.Язык и речь. Виды речевой деятельности.	1	
	5.Функциональные стили речи	1	<i>ОК-4- ОК-5,</i>
	6.. Разговорный стиль речи.	1	<i>ЛР-1- ЛР-6,</i>
	7. Научный стиль речи	1	<i>ЛР-19 – ЛР- 25</i>
	8. Официально-деловой стиль речи, его назначение	1	
	9. Публицистический стиль речи, его назначение.	1	
	10. Основы ораторского искусства.	1	
	11. Художественный стиль речи, его основные признаки.	1	

<sup>39</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<b>12. Практическая работа</b>	<b>1</b>	<i>ОК-4- ОК-5,</i>
	<b>13.</b> Текст как произведение речи.	<b>1</b>	<i>ЛР-1- ЛР-6,</i>
	<b>14.</b> Информационная переработка текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотации).	<b>1</b>	<i>ЛР-19 – ЛР- 25</i>
	<b>15.</b> Функционально-смысловые типы речи (повествование, описание, рассуждение)	<b>1</b>	
	16. Тип речи. Повествование	<b>1</b>	<b>ОК-1 -, ОК-3, ОК-6,</b>
	17. Тип речи. Описание.	<b>1</b>	<b>ЛР-2- ЛР-13,</b>
	<b>18.</b> Тип речи. Рассуждение	<b>1</b>	
	19. Лингвостилистический анализ текста.	<b>1</b>	<b>ЛР- 17- ЛР-24,</b>
	20. Лабораторная работа	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Эссе. <i>Тема «Художественный стиль речи»</i> 2.. <i>Написать аннотацию</i> 3. <i>Сочинение-описание</i>	<b>6 ч</b>	
<b>Тема 3. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	
	.21.Фонетика, орфоэпия, графика. Фонетические единицы.	<b>1</b>	<b>ОК-4, ОК-5</b>
	<b>22.Фонетический разбор слова.</b>	<b>1</b>	<b>ЛР-2- ЛР-13,</b>
	<b>23.</b> Фонетический разбор слова.	<b>1</b>	<b>ЛР- 17- ЛР-24,</b>
	<b>24.</b> Фонетический разбор слова.	<b>1</b>	<b>ЛР-11, ЛР-17, ЛР-24</b>
	<b>25.Практическая работа</b>	<b>1</b>	
	26.Орфоэпические нормы: произносительные и нормы ударения.	<b>1</b>	
	27. Правописание безударных гласных .	<b>1</b>	

	28.Правописание звонких и глухих согласных.	1	<i>ОК-4- ОК-5, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-19 – ЛР- 25</i>
	29.Употребление буквы Ъ.	1	
	<b>30.</b> Употребление буквы Ъ.	1	
	31.Правописание О/Ё после шипящих и Ц	1	
	<b>32.Практическая работа</b>	1	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>
	<b>33.</b> Правописание приставок на З-/С-.	1	
	<b>34.</b> Правописание И-Ы после приставок.	1	
	<b>35. Контрольный диктант</b>	1	
<b>Тема № 3 Лексика и фразеология</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	17	
	<b>36.</b> Лексика и фразеология. Слово в лексической системе языка.	1	<i>ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18, ЛР-23</i>
	37 -38.Прямое и переносное значение слова.	2	
	39.-40 Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление.	2	
	41.Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская, заимствованная лексика, старославянизмы).	2	
	42.Лексика с точки зрения её употребления.	1	<i>ОК-4- ОК-5,</i>

	43. Профессионализмы. Терминологическая лексика.	1	<i>ЛР-1- ЛР-6, ЛР-19 – ЛР- 25</i>
	44. Пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы.	1	<i>ОК-4- ОК-5, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-19 – ЛР- 25</i>
	45. Неологизмы.	1	
	46. Особенности русского речевого этикета.	1	<b>ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18, ЛР-23</b>
	47. Русские пословицы и поговорки.	1	
	48. Фразеологизмы.	1	<b>ЛР-2- ЛР-13, ЛР- 17- ЛР-24,</b>
	49. Лексические нормы.	1	
	50. Лексические ошибки и их исправление.	1	<b>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</b>
	<b>51. Контрольная работа .</b>	1	
<b>Тема № 4 Морфемика, словообразование, орфография</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b><u>2- й семестр</u></b>		
	1. Понятие морфемы как значимой части слова.	1	
	2-3. Морфемный разбор слова.	2	<b>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6,</b>

			<i>ЛР-10 – ЛР-17</i>
	4-5-6. Способы словообразования.	<b>3</b>	
	7-8-9Словообразование знаменательных частей речи .	<b>3</b>	<i>ОК-2- ОК-6, ЛР-4- ЛР-8, ЛР-12 – ЛР-27</i>
	.10-11 Словообразовательный анализ.	<b>2</b>	
	<b>12..Практическая работа</b>	<b>1</b>	
	13.Правописание приставок <i>при-</i> / <i>пре-</i> .	<b>1</b>	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>
	14.-15.Правописание приставок <i>при-</i> / <i>пре-</i> .	<b>2</b>	
	16.Правописание сложных слов.	<b>1</b>	<b>ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18, ЛР-23</b>
	17.Правописание сложных слов.	<b>1</b>	
	.18.Правописание сложных слов.	<b>1</b>	
	<b>19. Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
<b>Тема № 5. Морфология и орфография.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	20.Имя существительное. Лексико-грамматические разряды имен существительных.	<b>1</b>	<b>ЛР-3, ЛР-15 ОК-2, ОК-5</b>
	21.Род, число, падеж существительных.	<b>1</b>	
	22. Склонение имен существительных.	<b>1</b>	
	23.Имя прилагательное. Лексико-грамматические разряды имен прилагательных.	<b>1</b>	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>
	24. Степени сравнения имен прилагательных.	<b>1</b>	
	25.Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных.	<b>1</b>	
	26. Имя числительное. Лексико-грамматические разряды имен числительных	<b>1</b>	

27. Правописание числительных.	1	
28. Сочетание числительных <i>оба, обе, двое, трое</i> и других с существительными разного рода.	1	ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18, ЛР-23
29. Местоимение. Значение местоимения.	1	ОК-1 -, ОК-3,
30. Лексико-грамматические разряды местоимений.	1	ОК-6,
31. Правописание местоимений.	1	
32. Морфологический разбор местоимения.	1	ЛР-2- ЛР-13, ЛР- 17- ЛР-24,
<b>33. Контрольный диктант</b>	1	
34. Глагол. Грамматические признаки глагол	1	ЛР-3, ЛР-15 ОК-2, ОК-5
35. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола	1	ОК-4- ОК-5, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-19 – ЛР- 25
36. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий	1	ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18,
37. Правописание суффиксов и окончаний причастий.	1	ЛР-23
38. Правописание <i>-н-</i> и <i>-нн-</i> в причастиях и отглагольных прилагательных.	1	
39. Причастный оборот и знаки препинания в предложении с	1	

	причастным оборотом.		
	40.Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.	1	
	41.Деепричастный оборот и знаки препинания в предложениях с деепричастным оборотом.	1	ЛР-3, ЛР-15 ОК-2, ОК-5
	42.Наречие. Грамматические признаки наречия	1	
	43. Правописание наречий.	1	
	44..Контрольный диктант	1	
		1	
<b>Тема 6. Служебные части речи</b>	<b>3 -й семестр. Содержание учебного материала</b>		
	1.Предлог как часть речи. Правописание предлогов	1	ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17
	2.Отличие производных предлогов ( <i>в течение, в продолжение, вследствие</i> и др.) от слов-омонимов.	1	
	3.Союз как часть речи. Правописание союзов	1	
	4.Отличие союзов <i>тоже, также, чтобы, зато</i> от слов-омонимов	1	
	5.Частица как часть речи. Правописание частиц	1	
	6.Междометия и звукоподражательные слова. Правописание междометий и звукоподражаний <b>7. Контрольный диктант</b>	1 1	ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18, ЛР-23
<b>Тема 7. Синтаксис и</b>	<b>Содержание учебного материала.</b>		
	<b>8.Основные единицы синтаксиса.</b> Словосочетание, предложение,	1	ЛР-3, ЛР-15

пунктуация	сложное синтаксическое целое.		<b>ОК-2, ОК-5</b>
	9-10. Словосочетание. Строение словосочетания.	<b>2</b>	
	11-12. Виды связи слов в словосочетании.	<b>2</b>	
	<b><i>13. Практическая работа</i></b>	<b>1</b>	
	14-15-16. Простое предложение. Грамматическая основа простого двусоставного предложения.	<b>3</b>	<b><i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i></b>
	17-18-19-20. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение)	<b>4</b>	
	21-22. Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.	<b>2</b>	<b><i>ОК-4- ОК-5, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-19 – ЛР- 25</i></b>
	23- 24. Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.	<b>2</b>	
	25-26-27-28. Односложное простое предложение. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них.	<b>4 ч</b>	
	29-30-31-32-Предложения с обособленными и уточняющими членами.	<b>4</b>	<b><i>ЛР-3, ЛР-15 ОК-2, ОК-5</i></b>
33. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения.	<b>1</b>		

<b>34. Контрольная работа</b>	<b>1</b>	
<b><u>4-й семестр</u></b>		
.1-2-3. Сложное предложение. Сложносочиненное предложение.	<b>3</b>	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>
. 4-5-6. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	<b>3</b>	
7-8-9. Знаки препинания в сложносочиненном предложении. 10. Практическая работа	<b>3</b> <b>1</b>	<b>ОК-1, ОК-5, ЛР-3, ЛР-18, ЛР-23</b>
11-12-13. Сложноподчиненное предложение	<b>3</b>	<i>ОК-4- ОК-5, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-19 – ЛР- 25</i>
14-15-16.. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении	<b>3</b>	
17-18-19. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	<b>3</b>	
<b>20. Практическая работа</b>	<b>1</b>	
.21-22-23 .Бессоюзное сложное предложение.	<b>3</b>	
24-25-26. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении	<b>3</b>	
27-28-29 .Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. 30. Практическая работа	<b>3</b>	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>

	31-32-33. Знаки препинания при цитатах.	3	
	34-35-36. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге. 37. Практическая работа	3	<i>ОК-1- ОК-3, ЛР-1- ЛР-6, ЛР-10 – ЛР-17</i>
	.38-39-40. Подготовка к итоговому контрольному диктанту		
	<b>41-42..Итоговый контрольный диктант</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>*</b>	

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»,  
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

#### Технические средства обучения:

- Компьютер с лицензионным программным обеспечением.
- Мультимедиапроектор.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

ОИ 1	Русский язык: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования	Антонова Е.С., Воителева Т.М.	Издательский центр «Академия», 2020г.
ОИ 2	Русский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	Герасименко Н.А., Канафьева А.В., Леденёва В.В.	Издательский центр «Академия», 2020 г.
ОИ 3	Русский язык и культура речи: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования	Антонова Е.С., Воителева Т.М.	Издательский центр «Академия», 2020г.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронные пособия по русскому языку для школьников <http://learning-russian.gramota.ru>

2. Русская грамматика: академическая грамматика Института русского языка РАН. <http://rusgram.narod.ru>

- Русская фонетика: мультимедийный интернет-учебник.  
<http://www.philol.msu.ru/rus/galya-1>
- Риторика, русский язык и культура речи, лингвокультурология:

электронные лингвокультурологические курсы [.http://gramota.ru/book/ritorika/](http://gramota.ru/book/ritorika/)

#### 3.2.3. Дополнительные источники.

Русский язык: 10-11 кл.: учеб. для общеобразов. учреждений	Греков В.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А.	М.: Просвещение, 2016.
Русский язык. 10 -11 кл. Учебное пособие для общеобразоват. учреждений	Хлебникова Г.Ф.	М.: «Издательский дом «Оникс 21 век»
Русский язык. Среднее профессиональное образование	А. И. Власенков Т.В. Потемкина	Дрофа. ОАО «Московские учебники» Москва, 2016 г.

Пособие по русскому языку в старших классах.	Греков В. Ф., Крючков С. Е., Чешко Л. А.	М.: Просвещение, 2016.
Русский язык: сборник упражнений.	Воителива Т.М	М.: Издательский центр «Академия», 2017
Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования	Антонова Е.С	М.: Издательский центр «Академия», 2017
Русская пунктуация: алгоритмизированные схемы, тесты, упражнения.	Селезнева Л.Б	М.: Флинта: Наука, 2007
Практическая стилистика современного русского языка.	Бельчиков Ю.А.	М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2017
Русский язык. Орфография. Пунктуация	Розенталь Д.Э.	М.: Айрис-пресс, 2013
Грамматическая правильность русской речи	Граудина Л.К	М.: «Издательство Астрель», 2016
<b>Стилистика русского языка.</b>	И.Б. Голуб	М.: Айрис-пресс, 2017
Русский язык и культура речи	Руднев В.Н.	М.: КНОРУС, 2017
Русский язык. Курс практической грамотности для старшеклассников и абитуриентов.	Громов С.А.	М.: Московский лицей, 2012
Контрольно-измерительные материалы. 10 класс	Егорова Н.В.	М.: ВАКО, 2011
Русский язык. Практикум по подготовке к ЕГЭ	Антонова С.В., Склискова Т.И	М.: Вентана-Граф, 2017
Справочник по орфографии и пунктуации	Розенталь А.Э.	
Диктанты по русскому языку. ФГОС	Григорьева М.В.	М.: «Компания СМарт», 2017
Диктанты по русскому языку: 10-11 классы	Лебеденко С.А.	М.: Эксмо, 2017
Диктанты по русскому языку.	Петровская С.С.	М.: Дрофа, 2016

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Результаты обучения<sup>40</sup></b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>25.</b> создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной (на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;</p> <p><b>26.</b> применять в практике речевого общения основные орфоэпические, лексические, грамматические нормы современного русского литературного языка;</p> <p><b>27.</b> соблюдать в практике письма</p>	<p><b>Диктант оценивается одной отметкой.</b></p> <p><b>Оценка «5»</b> выставляется за безошибочную работу, а также при наличии в ней 1 негрубой орфографической или 1 негрубой пунктуационной ошибки.</p> <p><b>Оценка «4»</b> выставляется при наличии в диктанте 2 орфографических и 2 пунктуационных ошибок, или 1 орфографической и 3 пунктуационных ошибок, или 4 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок. Оценка «4» может выставляться при 3 орфографических ошибках, если среди них есть однотипные.</p>	<p>Какими процедурами производится оценка</p> <p>Составлено портфолио</p>

<sup>40</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p>орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка;</p> <p><b>28.</b> соблюдать нормы речевого поведения в различных сферах и ситуациях общения, в том числе при обсуждении дискуссионных проблем;</p>	<p><b>Оценка «3»</b> выставляется за диктант, в котором допущены 4 орфографические и 4 пунктуационные ошибки, или 3 орфографические и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных ошибок при отсутствии орфографических ошибок.</p> <p><b>Оценка «2»</b> выставляется за диктант, в котором допущено до 7 орфографических и 7 пунктуационных ошибок, или 6 орфографических и 8 пунктуационных ошибок, 5 орфографических и 9 пунктуационных ошибок, 8 орфографических и 6 пунктуационных ошибок.</p> <p>При большем количестве ошибок диктант оценивается баллом «1».</p>	
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p><b>29.</b> осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;</p> <p><b>30.</b> анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;</p> <p><b>31.</b> проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;</p>	<p><b>Сочинение. Основные критерии оценки</b></p> <p><b>Оценка «5»</b></p> <p><i>Содержание и речь</i></p> <p>1. <i>Содержание работы полностью соответствует теме.</i></p> <p>2. <i>Фактические ошибки отсутствуют.</i></p> <p>3. <i>Содержание излагается последовательно.</i></p> <p>4. <i>Работа отличается богатством словаря, разнообразием используемых синтаксических конструкций, точностью словоупотребления.</i></p> <p>5. <i>Достигнуто стилевое единство и выразительность текста.</i></p> <p><i>В целом в работе допускается 1 недочет в содержании и 1 — 2 речевых недочета.</i></p> <p><b>Грамотность</b></p> <p><i>Допускается: 1 орфографическая, или 1 пунктуационная, или 1 грамматическая ошибка.</i></p> <p><b>Оценка «4»</b></p> <p><i>Содержание и речь</i></p> <p>1. <i>Содержание работы в основном соответствует теме (имеются</i></p>	<p>Устный опрос, контрольные работы, лабораторные работы, диктанты, защита рефератов, докладов.</p> <p>домашняя работа., тестирование, практические работы, сочинение, домашняя работа.</p>

*незначительные отклонения от темы).*

*2. Содержание в основном достоверно, но имеются единичные фактические неточности.*

*3. Имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей.*

*4. Лексический и грамматический строй речи достаточно разнообразен.*

*5. Стиль работы отличается единством и достаточной выразительностью.*

*В целом в работе допускается не более 2 недочетов в содержании и не более 3 — 4 речевых недочетов.*

*Грамотность '*

*Допускаются: 2 орфографические и 2 пунктуационные ошибки, или 1 орфографическая и 3 пунктуационные ошибки, или 4 пунктуационные ошибки при отсутствии орфографических ошибок, а также 2 грамматические ошибки.*

**Оценка «3»**

*Содержание и речь*

*1. В работе допущены существенные отклонения от темы.*

*2. Работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные фактические неточности.*

*3. Допущены отдельные нарушения последовательности изложения.*

*4. Беден словарь, и однообразны употребляемые синтаксические конструкции, встречается неправильное словоупотребление.*

*5. Стиль работы не отличается единством, речь недостаточно выразительна.*

*В целом в работе допускается не более 4 недочетов в содержании и 5 речевых недочетов.*

*Грамотность*

*Допускаются: 4 орфографические и 4*

		<i>пунктуационные ошибки, или 3 орфографические ошибки и 5 пунктуационных ошибок, или 7 пунктуационных при отсутствии орфографических ошибок.</i>	
<p><b>ЛР -1</b> Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p><b>ЛР-2</b> Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> <p><b>ЛР-7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и</p>	<p><b>. Оценка устного выступления</b></p> <p>I Оценка содержательной стороны выступления: - 5 баллов.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понравилось ли выступление.</li> <li>2. Соответствует ли оно заявленной теме.</li> <li>3. Интересно выступление и не слишком ли оно длинное.</li> <li>4. Установлен ли контакт с аудиторией.</li> <li>5. Продуман ли план.</li> <li>6. Весь ли материал относится к теме.</li> <li>7. Примеры, статистика.</li> <li>8. Используются ли наглядные средства.</li> <li>9. Формулировка задач или призыв к действию.</li> <li>10. Вдохновило ли выступление слушателей.</li> </ol> <p>II Оценка культуры речи выступающего. - 3 балла.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствует ли речь нормам современного русского языка.</li> <li>2. Какие ошибки были допущены.</li> <li>3. Можно ли речь охарактеризовать как ясную, точную, краткую, богатую</li> </ol> <p>III Оценка ораторской манеры выступления.- 2 балла.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Манера держаться</li> <li>2. Жесты, мимика.</li> <li>3. Контакт с аудиторией.</li> <li>4. Звучание голоса, тон голоса.</li> <li>5. Темп речи.</li> </ol> <p>Пожелания выступающему.</p> <p>Максимум за выступление - 10 баллов.</p> <p>«5» (отлично)- до 9 баллов</p> <p>«4» (хорошо)- до 7 баллов</p> <p>«3» (удовлетворительно)- до 5 баллов</p> <p>«2» (неудовлетворительно)- менее 5 баллов</p>	Устный опрос	

<p>чужую уникальность            в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p style="text-align: center;"><b>ЛР-11</b></p> <p>Проявляющий уважение                к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры</p> <p style="text-align: center;"><b>ЛР-12</b></p> <p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа                от отношений        со своими детьми и их финансового содержания.</p> <p style="text-align: center;"><b>ЛР 17</b></p> <p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p> <p style="text-align: center;"><b>ЛР 20.</b></p> <p>Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных</p>		
---	--	--

традиций и ценностей многонационального российского государства.		
--	--	--

**Приложение 2.3**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од\_ от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОУД.03 Иностранный язык»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Иванова С.Н./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины *ОУД.03 Иностранный язык* разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.03 Иностраннный язык»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.03 Иностраннный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
-------------------	--------	--------

<p>ОК 4, ОК 5, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14, ЛР 28</p>	<p><u>говoreние</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</li> <li>– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой, проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</li> <li>– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</li> </ul> <p><u>аудирование</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</li> <li>– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</li> <li>– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</li> </ul> <p><u>чтение</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</li> <li>– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</li> <li>– новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;</li> <li>– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</li> <li>– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО.</li> </ul>
--	---	--

	<p>художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.</p> <p><u>письменная речь</u></p> <p>– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p> <p>– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>– использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.</p>	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	226
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	216
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	216
<i>Самостоятельная работа</i>	
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>1. Основное содержание.</b>	Вводный курс. Повторение грамматического материала. Имя существительное. Множественное число существительных. Личные и притяжательные местоимения. Указательные местоимения. Определенный, неопределенный артикли.	2	<i>OK 10, ЛР28</i>
<b>Тема 1.1</b>  <b>Введение.</b>  <b>Своеобразие английского языка. Его роль в современном мире как языка международного и межкультурного общения. Цели и задачи изучения английского языка.</b>			
<b>Тема 1.2</b>  <b>Приветствие, прощание.</b>	Приветствие, прощание. Лексический материал: Hello, Good bye, Nice to meet you, Let me introduce..., Good morning, good evening...	12	<i>OK 4, ЛР 14</i>

<p><b>Тема 1.3</b> <b>Описание человека.</b></p>	<p>Описание людей. Внешность. Лексический материал: nice, beautiful, handsome, tall, short, with a beard, with a moustache, slim, thin, slender, blond, fair, etc. The Present simple. Наречия и словосочетания, характерные для The Present simple: often, always, sometimes, usually, seldom, every day. Текст Good friends. Описание людей. Характер. Национальность. The Present simple. Наречия и словосочетания, характерные для The Present simple: often, always, sometimes, usually, seldom, every day. Лексика по теме "Характер": considerate, hard-working, intelligent, strict, tidy. Правило чтения окончания -s.</p>	<p>12</p>	<p><i>OK 10, LP 28</i></p>
<p><b>Тема 1.4</b> <b>Семья и семейные отношения.</b></p>	<p>Межличностные отношения. Родственные связи. Семья. Новый лексический материал: grandmother, mother-in-law, nephew, grandson, niece, uncle, twin, aunt. Грамматический материал предыдущих уроков. Лексический и грамматический материал предыдущих уроков. Глаголы чувственного восприятия (agree, believe, disagree, feel, hear, know, see, understand, want).</p>	<p>14</p>	<p><i>OK 10, LP 12</i></p>
<p><b>Тема 1.5</b> <b>Описание жилища и учебного заведения.</b></p>	<p>Лексика по теме жилище, здание обстановка - home, building, floor, apartment, flat, block of flats, on the outskirts, modern conveniences и т.д. Грамматический материал - оборот there is/there are. Текст British homes.</p>	<p>12</p>	<p><i>OK 4, LP 28</i></p>
<p><b>Тема 1.6</b> <b>Распорядок дня студента колледжа.</b></p>	<p>Распорядок дня студента колледжа. Время. Даты. Предлоги времени. Лексический материал: what time is it? quarter to..., half past..., What time do you get up?  Количественные и порядковые числительные. Текст Alexander`s working day.</p>	<p>14</p>	<p><i>OK 4, LP 11</i></p>
<p><b>Тема 1.7</b> <b>Хобби, досуг.</b></p>	<p>Хобби. Досуг. Лексический материал: What`s your hobby?, leisure time, activity, performance, excitement, pursuit, to pass sb`s free time, occupation, knitting, sewing drawing stamp collecting и т.д. Грамматический материал: глаголы love, like, enjoy + infinitive/ing</p>	<p>12</p>	<p><i>OK 10, LP 28</i></p>
<p><b>Тема 1.8</b> <b>Описание местоположения объекта.</b></p>	<p>Описание местоположения объекта (адрес, как найти). Лексический материал: How do I get there?, left, right, turn to..., What`s your address?, postcode, drive, dead-end street, settlement, village, What transport do you take...? и т.д. Грамматический материал: Наречия и выражения места и направления. Специальные вопросы. Reading: Why we drive on the left in the UK?  Listening: TRACK 12, 13</p>	<p>10</p>	<p><i>OK10, LP 28</i></p>

<p><b>Тема 1.9</b></p> <p><b>Совершение покупок, магазины.</b></p>	<p>Магазины, товары, совершение покупок. Лексический материал: Shops and shopping, purchase, to go shopping, grocer`s, baker`s, dairy, butcher`s, ready-made, fabric, china, electrical appliances, linen, customer и т.д. Грамматический материал: неопределенные местоимения. Reading: What do shops offer?</p>	<p>12</p>	<p>ОК 4, ЛР 28</p>
<p><b>Тема 1.10</b></p> <p><b>Физкультура и спорт, здоровый образ жизни.</b></p>	<p>Здоровый образ жизни. Человек, здоровье, спорт. Спортивные игры. Знакомство с различными видами спорта. Лексика по теме "Спорт, спортивные игры": golf, tennis, skateboarding, chess, football, swimming, boxing, horse races.</p> <p>Степени сравнения прилагательных. Многосложные прилагательные, исключения.</p>	<p>14</p>	<p>ОК 8, ЛР 14</p>
<p><b>Тема 1.11</b></p> <p><b>Экскурсии и путешествия.</b></p>	<p>Экскурсии и путешествия. Лексический материал: to decide, place of interest, to arrive, coach, suggestion, ferry, deck, cabin, lounge, entertainment, Promenade, suite duty-free shop и т.д. Грамматический материал: the Present Continuous, конструкция to be going to do smth, наречия и словосочетания характерные для the P.C., глаголы, которые не употребляются в the P.C. Reading: Moscow: forever young and beautiful. Грамматический материал: the Past Simple, наречия и словосочетания характерные для the Past Simple: yesterday, on Sunday, last week, last month, in 2001 и т.д.</p>	<p>14</p>	<p>ОК 10, ЛР28</p>
<p><b>Тема 1.12</b></p> <p><b>Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.</b></p>	<p>Россия и ее национальные символы, государственное и политическое устройство. Лексический материал: the State Duma, a bill, the President, the Federal Assembly, the Federation Council, the Prime Minister, the national anthem и т.д. Reading: The political system of Russia. Reading: The political system of Russia. Грамматический материал: the Future simple, наречия и словосочетания характерные для the Future simple.</p>	<p>12</p>	<p>ОК 5, ЛР 11, ЛР 28</p>
<p><b>Тема 1.13</b></p> <p><b>Англоязычные страны, географическое положение, политическое устройство.</b></p>	<p>Англоговорящие страны. Географическое положение. Лексический материал: The British Isles, the Straits of Dover, sheep-breeding, scenery, moor, plain, sovereign, to reign, fertile, populated, mountainous, vast, rocky, coastal, valley, machinery, food processing, industry и т.д. Грамматический материал: страдательный залог. Reading: Some facts about the UK. Праздники, традиции, суеверия. Лексический материал: Christmas, Halloween, Thanksgiving day, Santa Claus, Day Easter, trick or treat, colored eggs, candles и т.д. Reading: Some facts about the UK., артикли с географическими названиями.</p>	<p>12</p>	<p>ОК 4, ЛР 28</p>

<b>Тема 1.14</b> <b>Научно-технический прогресс.</b>	Научно-технический прогресс. Лексический материал: Internet, laptop, mobile phone, to browse, to download, computer и т.д. Грамматический материал предыдущих уроков.	<i>12</i>	<i>OK 9, LP 11, LP 14</i>
<b>Тема 1.15</b> <b>Человек и природа, экологические проблемы.</b>	Человек и природа. Проблемы экологии. Лексический материал: facility, plumbing facilities, environment, to pollute, noise, vehicle, to live in harmony and peace, community, rush, to keep up with, to face, to supply, traffic accidents, skyscrapers, traffic, technology, danger, species, to hunt, to damage и т.д. Грамматический материал: указательные местоимения и наречия времени и места в косвенной речи.  Reading: Animals in danger.	<i>10</i>	<i>OK 4, LP 28</i>
<b>2. Профессионально ориентированное содержание.</b>			
<b>Тема 2.1</b> <b>Достижения и инновации в области науки и техники.</b>	Достижения и инновации в области науки и техники. Лексический материал: invention, inventor, to improve, technical achievement, innovation, impact, design, industry, discover, television, motor car, electricity, telephone, photography, computer и т.д.	<i>10</i>	<i>OK 9, LP 28</i>
<b>Тема 2.2</b> <b>Машины и механизмы, промышленное оборудование.</b>	Машины и механизмы. Промышленное оборудование. Лексический материал: machinery, engine, automobile production, spare parts, hammer, motor, wire, welding, tube, convert, pipe, engine, mechanic, steam-powered и т.д.	<i>12</i>	<i>OK 10, OK 4, LP 14</i>
<b>Тема 2.3</b> <b>Современные компьютерные технологии в промышленности.</b>	Компьютерные технологии в промышленности. Промышленная электроника. Лексический и грамматический материал прошлых уроков. Грамматический материал: условные предложения, союзы, используемые в придаточных условия.	<i>14</i>	<i>OK 9, OK 10, LP 28</i>

<b>Тема 2.4</b>  <b>Отраслевые выставки.</b> <b>Национальные и</b> <b>международные</b> <b>выставки.</b>	Отраслевые выставки. Лексический материал: national and international exhibitions, specialized exhibition, company, participate, include, wide range, industry, agriculture, different fields of science и т.д.  Лексический и грамматический материал прошлых уроков.	<i>14</i>	<i>OK 5, OK 10, LP 28</i>
<b>Промежуточная</b> <b>аттестация</b>	Дифференцированный зачет.	2	<i>LP 28</i>
<b>Всего:</b>		<b>226</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «иностранного языка»,

оснащенный оборудованием: необходимое количество учебников, словарей, плакаты, грамматические таблицы, магнитная доска.

техническими средствами обучения: компьютер с выходом в интернет, колонки, проектор с экраном.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Безкорвайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2017.

2. Лаврик Г. В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО . – М., 2017.

3. Голубев А. П., Коржавый А. П., Смирнова И. Б. Английский язык для технических специальностей = English for Technical Colleges: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — М., 2020.

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Безкорвайная Г.Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. – М., 2020.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. – М.: Эксмо, 2008.

2. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. – М.: Феникс, 2008.

3. Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. – М.: Харвест, 2004.

4. Англо-русский толковый словарь по вычислительной технике. – М.: ЭКОМ Паблшерз; Бином. Лаборатория знаний, 2007.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Лексические и грамматические единицы, лингвострановедческую, страноведческая и социокультурная информация</p>	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Знать основные различия систем английского и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку.</p> <p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p> <p>Соблюдать ударения в словах и фразах.</p>	<p>Словарный диктант. Подстановочные задания. Продолжение реплики. Выбор верной формы из предложенных. Тестовые задания.</p>
<p>Диалогическая речь, монологическая речь, аудирование, письмо, чтение.</p>	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения. Извлекать необходимую информацию. Отделять объективную информацию от субъективной. Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи. Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы. Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его. Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста. Передавать на английском языке</p>	<p>Создание ситуаций для вступления в диалог. Спонтанный диалог. Подготовленный диалог. Диалог по аналогии. Беседа. Подготовленное сообщение. Сообщение в рамках беседы. Создание презентаций. Ответы на вопросы по содержанию прослушанного. Тестовые задания. Продолжение истории. Извлечение требуемой информации.</p>

	<p>(устно или письменно) содержание услышанного.</p> <p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p> <p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Делать развернутое сообщение, содержащее выражение собственной точки зрения, оценку передаваемой информации.</p> <p>Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное.</p> <p>Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью.</p> <p>Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему.</p> <p>Запрашивать необходимую информацию.</p>	<p>Краткий пересказ услышанного.</p> <p>Поиск необходимой информации.</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию прослушанного.</p> <p>Тестовые задания.</p> <p>Продолжение истории.</p> <p>Извлечение требуемой информации.</p> <p>Сочинение.</p> <p>Изложение основных фактов /тезисов.</p> <p>Создание презентаций.</p> <p>Заполнение анкет, резюме</p>
--	--	--

	<p>Задавать вопросы, пользоваться переспросами.</p> <p>Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами.</p> <p>Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме. Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы</p>	
--	---	--

	<p>различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы, схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств.</p>	
<p>ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14, ЛР 28</p>	<p>Проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладать основами эстетической культуры.</p> <p>Принимать семейные ценности, быть готовым к созданию семьи и воспитанию детей.</p> <p>Соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Оценка результатов заполнения портфолио</p>

**Приложение 2.4**

к ПООП по *профессии*  
43.01.09 Повар, кондитер

**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од\_ от \_10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОУД. 04 Математика»

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Иванова С.Н./

« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОУД. 04 Математика разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «МАТЕМАТИКА»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Математика» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ЛК

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий	<b>ЛР 3</b>

неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания,</b>	

<b>определенные субъектом Российской Федерации<sup>41</sup></b>	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	<b>ЛР 19</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 20</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	<b>ЛР 21</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>42</sup></b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР 23</b>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР 24</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 25</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 26</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<b>ЛР 27</b>

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<i>Код 43 ПК, ОК, ЛР</i>	Умения	Знания
<i>ОК 1-11, ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</i>	<p>выполнять арифметические действия над числами, сочетая устные и письменные приемы;</p> <p>находить приближенные значения величин и погрешности вычислений (абсолютная и относительная);</p> <p>сравнивать числовые выражения;</p> <p>для практических расчетов по формулам, включая формулы, содержащие степени, радикалы,</p>	<p>значение математической науки для решения задач, возникающих в теории и практике;</p> <p>широту и в то же время ограниченность применения математических методов к анализу и исследованию процессов и явлений в природе и обществе;</p> <p>значение практики и вопросов, возникающих в самой математике</p>

<sup>41</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>42</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>43</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

<p>логарифмы и тригонометрические функции, используя при необходимости справочные материалы и простейшие вычислительные устройства;</p> <p>строить графики изученных функций, иллюстрировать по графику свойства элементарных функций;</p> <p>использовать понятие функции для описания и анализа зависимостей величин;</p> <p>находить производные элементарных функций; использовать производную для изучения свойств функций и построения графиков;</p> <p>решать рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические, тригонометрические уравнения, сводящиеся к линейным и квадратным, а также аналогичные неравенства и системы;</p> <p>использовать графический метод решения уравнений и неравенств;</p> <p>распознавать на чертежах и моделях пространственные формы; соотносить трехмерные объекты с их описаниями, изображениями;</p> <p>описывать взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве, аргументировать свои суждения об этом расположении;</p> <p>решать простейшие комбинаторные задачи методом перебора, а также с использованием известных формул; вычислять в простейших случаях вероятности событий на основе подсчета числа исходов.</p>	<p>для формирования и развития математической науки;</p> <p>историю развития понятия числа, создания математического анализа, возникновения и развития геометрии;</p> <p>универсальный характер законов логики математических рассуждений, их применимость во всех областях человеческой деятельности;</p> <p>вероятностный характер различных процессов окружающего мира.</p>
--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	306
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	142
практические занятия	164
контрольная работа	12
<b>Промежуточная аттестация</b>	6 (экзамен)

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	№ п / п	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>1 курс</i>				
<b>Раздел 1. Алгебра</b>			<b>57</b>	
Тема 1.1. Развитие понятия о числе.		<b>Содержание учебного материала</b>		
	1	Введение. Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики в учреждениях начального и среднего профессионального образования. Целые и рациональные числа Действительные числа Проценты Приближенные вычисления. Приближенное значение величины и погрешности приближений. Погрешности Контрольная работа №1 по теме: «Развитие понятия о числе»	<b>15</b>	<i>ОК1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
Тема 1.2. Корни. Степени.		<b>Содержание учебного материала</b>		
	2	Повторение материала основной школы. Корни и степени . Степенные зависимости и функции. Корень n-й степени Корни натуральной степени из числа и их свойства. Функция $y=\sqrt{x}$ , свойства, график Преобразование выражений, содержащих радикалы Степени. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Степенные функции Преобразование степенных выражений Контрольная работа №2 по теме: «Корни и степени»	<b>15</b>	<i>ОК1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>

Тема 1.3. Логарифмы.		<b>Содержание учебного материала</b>		
	3	Показательная функция, свойства, графики. Преобразование показательных выражений. Показательные уравнения Показательные неравенства Понятие логарифма. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Преобразование логарифмических выражений. Правила действий с логарифмами. Логарифмическая функция Логарифмические уравнения Логарифмические неравенства Контрольная работа №3 по теме: «Логарифмы»	27	<i>OKI-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
<b>Раздел 2. Геометрия</b>			37	
Тема 2.1. Прямые и плоскости в пространстве		<b>Содержание учебного материала</b>		
	4	Предмет стереометрии. Способы задания плоскости Расположение двух плоскостей Расположение прямой и плоскости Расположение двух прямых Расположение двух прямых Параллельность прямых и плоскостей Признаки параллельности прямых и плоскостей Перпендикулярные прямые в пространстве Перпендикуляр и наклонная. Перпендикулярность прямой и плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Угол между двумя плоскостями. Двугранный угол. Угол между двумя плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур	19	<i>OKI-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
Тема 2.2 Координаты и векторы		<b>Содержание учебного материала</b>		

	5	<p>Повторение пройденного.          Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве.          Формула расстояния между двумя точками.          Уравнения сферы, плоскости и прямой.          Координаты и векторы в пространстве.          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.          Использование координат и векторов при решении математических и прикладных задач.          Контрольная работа №4 по теме «Координаты и векторы»</p>	18	<p>ОК1-11,          ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>
<b>Раздел 3. Основы тригонометрии</b>			<b>40</b>	
Тема 3.1. Тригонометрические операции		<b>Содержание учебного материала</b>		
	6	<p>Радианная мера угла. Вращательное движение.          Синус, косинус, тангенс и котангенс числа.          Основные тригонометрические тождества.          Формулы приведения.          Синус, косинус и тангенс суммы и разности двух углов.          Синус и косинус двойного угла.          Формулы половинного угла.          Преобразования суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.          Выражение тригонометрических функций через тангенс половинного аргумента.          Преобразования простейших тригонометрических выражений.          Контрольная работа №5 по теме: «Тригонометрические операции»</p>	25	<p>ОК1-11,          ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>
Тема 3.2 Тригонометрические		<b>Содержание учебного материала</b>		

уравнения				
	7	Простейшие тригонометрические уравнения Арксинус, арккосинус, арктангенс числа. Решение уравнения $\cos t = a$ Решение уравнения $\sin t = a$ Решение уравнения $\operatorname{tg} t = a$ Решение уравнения $\operatorname{ctg} t = a$ Решение уравнений с использованием формул преобразования тригонометрических выражений Решение уравнений с использованием формул преобразования тригонометрических выражений Решение тригонометрических уравнений методом разложения на множители Решение тригонометрических уравнений методом введения новой переменной Решение однородных тригонометрических уравнений Решение простейших тригонометрических неравенств Контрольная работа № 6 по теме: «Тригонометрические уравнения»	15	<i>OK1-11,</i>  <i>ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</i>
<b>Раздел 4. Функции и графики</b>			20	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Функции их свойства и графики</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		

	8	<p>Функции. Область определения и множество значений.  График функции, построение графиков функций, заданных различными способами.  Свойства функции: монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность.  Промежутки возрастания и убывания функции.  Наибольшее и наименьшее значения функции.  Точки экстремума функции.  Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях.  Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции.  График обратной функции.  Арифметические операции над функциями.  Сложная функция (композиция).  Степенные, показательные, логарифмические и тригонометрические функции.  Определения функций, их свойства и графики.  Обратные тригонометрические функции.</p>	12	<p>ОК1-11,  ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>
<b>Тема 4.2. Преобразование графиков</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	9	<p>Преобразование графиков. Параллельный перенос  Преобразование графиков. Симметрия относительно начала координат  Преобразование графиков. Симметрия относительно осей координат  Симметрия относительно прямой <math>y = x</math>  Растяжение и сжатие вдоль осей координат  Преобразование графиков  Контрольная работа №7 по теме: «Функции их свойства, графики»</p>	8	<p>ОК1-11,  ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>
<b>Раздел 5. Многогранники и круглые тела</b>			<b>32</b>	
<b>Тема 5.1. Многогранники</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	10	<p>Вершины, ребра, грани многогранника. Развертка. Многогранные углы.  Выпуклые многогранники. Теорема Эйлера.  Призма.  Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб.  Пирамида. Правильная пирамида.</p>	10	<p>ОК1-11,  ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>

		<p>Усеченная пирамида.  Тетраэдр.  Симметрии в кубе, в параллелепипеде.  Симметрия в призме и пирамиде.  Сечения куба, призмы и пирамиды.  Представление о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр и икосаэдр).</p>		
<i>2 курс</i>				
<b>Тема 5.2. Тела и поверхности вращения</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>11</b>	<p>Цилиндр и конус.  Усеченный конус.  Основание, высота, боковая поверхность, образующая, развертка.  Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.  Шар и сфера, их сечения.  Касательная плоскость к сфере.</p>	<b>10</b>	<p><i>OK1-11,  ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i></p>
<b>Тема 5.3. Измерения в геометрии</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>12</b>	<p>Объем и его измерение. Интегральная формула объема.  Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра.  Формулы объема пирамиды и конуса.  Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса.  Формулы объема шара и площади сферы.  Подобие тел.  Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел.  Контрольная работа №8 по теме «Многогранники и круглые тела»</p>	<b>12</b>	<p><i>OK1-11,  ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i></p>
<b>Раздел 6. Начала математического анализа</b>			<b>50</b>	
<b>Тема 6.1. Дифференциальное исчисление</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		

	13	<p>Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей.</p> <p>Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности.</p> <p>Суммирование последовательностей.</p> <p>Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия и ее сумма.</p> <p>Понятие о непрерывности функции.</p> <p>Производная. Понятие о производной функции, её геометрический и физический смысл.</p> <p>Уравнение касательной к графику функции.</p> <p>Производные суммы, разности, произведения, частного.</p> <p>Производные основных элементарных функций.</p> <p>Применение производной к исследованию функций и построению графиков.</p> <p>Производные обратной функции и композиции функции</p> <p>Примеры использования производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах.</p> <p>Вторая производная, ее геометрический и физический смысл. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.</p> <p>Нахождение скорости для процесса, заданного формулой и графиком.</p> <p>Понятие первообразной. Вычисление первообразных.</p> <p>Контрольная работа №9 по теме «Дифференциальное исчисление»</p>	33	<p>ОК1-11,</p> <p>ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>
<b>Тема 6.2. Интегральное исчисление</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	14	<p>Первообразная и интеграл.</p> <p>Площади плоских фигур.</p> <p>Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции.</p> <p>Формула Ньютона—Лейбница.</p> <p>Пространственные тела</p> <p>Примеры применения интеграла в физике и геометрии.</p> <p><i>Контрольная работа №10 по теме «Интегральное исчисление»</i></p>	17	<p>ОК1-11,</p> <p>ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>
<b>Раздел 7. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей</b>			<b>26</b>	
<b>Тема 7.1. Элементы комбинаторики</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	15	<p>Основные понятия комбинаторики.</p> <p>Задачи на подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.</p> <p>Решение задач на перебор вариантов.</p> <p>Формула бинома Ньютона.</p>	8	<p>ОК1-11,</p> <p>ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</p>

		Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля		
<b>Тема 7.2. Элементы теории вероятностей</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>16</b>	Событие. Вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел.	<b>12</b>	<i>OK1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
<b>Тема 7.3. Элементы математической статистики</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>17</b>	Представление данных(таблицы, диаграммы, графики). Генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики. Решение практических задач с применением вероятностных методов. Контрольная работа №11 по теме «Комбинаторика, теории вероятностей, статистика»	<b>6</b>	<i>OK1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
<b>Раздел 8. Уравнения и неравенства</b>			<b>44</b>	
<b>Тема 8.1. Уравнения и системы уравнений</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>18</b>	Равносильность уравнений, систем Рациональные, иррациональные, показательные и тригонометрические уравнения и системы Основные приемы решения уравнений Решение простейших уравнений Решение уравнений методом разложения на множители Способ группировки Замена неизвестного Системы уравнений. Основные методы решения систем уравнений Решение систем уравнений методом подстановки Решение систем уравнений графическим методом Симметричные системы Беседа «Разрешимость алгебраических уравнений»	<b>18</b>	<i>OK1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>

<b>Тема 8.2. Неравенства</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>19</b>	Основные приемы решения рациональных, иррациональных, показательных, логарифмических неравенств Решение линейных неравенств Решение квадратных неравенств Метод интервалов Использование свойств и графиков функций при решении неравенств Изображение на координатной плоскости множества решений неравенств с двумя переменными и их систем Контрольная работа №12 по теме « Уравнения и неравенства»	<b>14</b>	<i>OK1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
<b>Тема 8.3. Итоговое повторение курса математики</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		
	<b>20</b>	Преобразование алгебраических выражений Корни, степени, логарифмы Функции и их графики Преобразование тригонометрических выражений Вычисление производных Вычисление первообразных Вычисление площади поверхности и объемов многогранников и тел вращения	<b>12</b>	<i>OK1-11, ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
	<b>21</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
	<b>22</b>	<b>Всего часов</b>		306

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «*Математических дисциплин №310*», оснащенный оборудованием: демонстрационное оборудование общего назначения (справочные плакаты и таблицы, модели геометрических тел, чертежные инструменты);

печатные пособия (учебная, методическая и справочная литература);  
раздаточные материалы (карточки с заданиями, справочные материалы; лабораторные наборы для изготовления моделей);  
интерактивные средства обучения (учебные фильмы, компьютерные презентации, интерактивные обучающие компьютерные программы);  
техническими средствами обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, колонки, проекционный экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Башмаков М.И. Учебник. Алгебра и начала математического анализа, издательский дом «Академия», 2019.
2. Башмаков М.И. Задачник. Алгебра и начала математического анализа, издательский дом «Академия», 2019.
3. В. А. Гусев, С. Г. Григорьев, С. В. Иволгина Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО, издательский дом «Академия», 2019.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Решу ЕГЭ
2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия: Электронный учеб. - метод. комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО, издательский дом «Академия», 2019.
3. [https://www.yaklass.ru/#tb\\_1](https://www.yaklass.ru/#tb_1) Цифровой образовательный ресурс для школ
4. <https://resh.edu.ru/> Российская электронная школа

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Александров А. Д., Вернер А. Л., Рыжик В.И. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10—11 кл. – М.:Просвещение, 2019.

2. Алимов Ш. А. и др. Алгебра и начала анализа. 10–11 кл. Учебник для общеобразовательных учреждений. - М.:Просвещение, 2019.
  3. Атанасян Л.С. Геометрия 10-11. Учебник для общеобразовательных учреждений. -
  4. Колмогоров А. Н. и др. Алгебра и начала анализа. 10-11 кл. – М.:Просвещение, 2020.
  5. Атанасян Л.С., Бутузов В.Ф., Кадомцев С. Б. и др. Геометрия (базовый и профильный уровни). 10-11. – М.:Просвещение, 2018.
  6. Колягин Ю. М., Ткачева М. В., Федерова Н. Е. и др. под ред. Жижченко А.Б. Алгебра и начала математического анализа (базовый и профильный уровни). 10 кл. – М.:Просвещение, 2019
4. <https://ege.sdangia.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>44</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>о взаимосвязях дисциплины с общепрофессиональными и специальными дисциплинами</p> <p>о прикладном характере дисциплины в рамках специальности</p> <p>основные понятия, формулы и теоремы стереометрии</p> <p>основные понятия и формулы показательных, логарифмических, тригонометрических функций</p> <p>основные понятия дифференциального исчисления функций</p> <p>обосновывать решение задач и оформлять их</p> <p>использовать основные методы и средства вычислений</p>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<sup>44</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

	«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>решать задачи с использованием действительных чисел</p> <p>решать задачи по теме: «Корни. Степени. Логарифмы»</p> <p>решать задачи по теме: «Функции и их графики»</p> <p>решать задачи по теме: «Тригонометрия»</p> <p>решать задачи с использованием элементов дифференциального исчисления</p> <p>правильно и грамотно выполнять чертежи к задачам по геометрии</p> <p>решать задачи по стереометрии</p> <p>решать задачи по теме: «Многогранники»</p> <p>решать задачи по теме: «Тела вращения»</p>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p> <p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
Перечень ЛР, осваиваемых в рамках дисциплины	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p> <p>«Отлично» - теоретическое</p>	<p>Оценка результатов заполнения портфолио</p> <p>Оценка результатов</p>

<p>ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</p>	<p>содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
-----------------------------------	---	--

**Приложение 2.5**

**к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од\_ от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОУД.05 ИСТОРИЯ»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2 \_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОУД.05 ИСТОРИЯ разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.05 ИСТОРИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.05 ИСТОРИЯ» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
<i>ОК 1-11, ЛР1-15</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</li><li>- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</li><li>- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</li><li>- периодизацию всемирной и отечественной истории;</li><li>- современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</li><li>- особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</li><li>- основные исторические термины</li></ul>

	исторических процессов и явлений; - представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии, презентаций;	и даты;
--	--	---------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	228
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	182
практические занятия	46
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел. Введение</b>		<b>3ч</b>	<i>ОК 1-11, ЛП1-15</i>
Введение.	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	1. Историческое знание, его достоверность и источники. Периодизация всемирной истории.		
<b>Раздел 1. Древнейшая стадия истории человечества</b>		<b>8ч</b>	<i>ОК 1-11, ЛП1-15</i>
<b>Тема 1.1.</b>  Природное и социальное в человеке и человеческом сообществе первобытной эпохи. Начало социальной жизни. Родовая община	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1.Выделение человека из животного мира. Проблема антропогенеза. Расселение по земному шару.  2.Археологические памятники каменного века на территории России.  3.Среда обитания. Распределение социальных функций между полами. Мировоззрение первобытного человека. Искусство. Последствия для человека глобальных климатических изменений.  <b>Практические занятия</b> Археологические памятники палеолита на территории России.		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

Неолитическая революция	<p>1.Изменения в укладе жизни и формах социальных связей. Очаги возникновения земледелия и скотоводства в Старом и Новом Свете. Социальные последствия перехода от присваивающего хозяйства к производящему. Появление частной собственности. Разложение родового строя. Роль племенной верхушки. Рабы и рабство. Разделение труда.</p> <p>2.Предпосылки возникновения цивилизации, протоцивилизации.</p>	4	
<b>Раздел 2. Цивилизации Древнего мира.</b>		<b>12ч</b>	<i>OK 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 2.1</b></p> <p>Ранние цивилизации, и их отличительные черты</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1.Хронологические и географические рамки истории Древнего мира. Традиционное общество: специфика социальных связей, экономической жизни, политических отношений. Социальная пирамида. Основные сословия и социальные группы в древних обществах. Роль аристократии и жречества. Категории трудового населения. Политический строй. Типы государств древности. Общее и особенное в развитии древних цивилизаций. Египет.</p> <p>2.Передняя Азия. Индия. Китай. Материальная культура и экономика ранних цивилизаций. Социальный строй. Политическая и военная организация. Идеология. Менталитет. Расцвет цивилизаций бронзового века и железный век Востока  Новоегипетская держава: экономика, общество, государство. Шедевры древнеегипетской культуры. Вавилон времен Хаммурапи. Хетты: индоевропейцы в Малой Азии. Эгейский мир эпохи бронзы. Мinoйская цивилизация на Крите, ее отличительные черты. Ахейские государства. Ассирийская военная держава и ее преемники в Передней Азии. Персидское «царство царств». Древняя Индия. Империя Маурьев. Формирование древнекитайской цивилизации. Империи Цинь и Хань.</p>	4	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		

<p>Античная цивилизация</p>	<p>1. Античная цивилизация. Становление полисной цивилизации в Греции: географические и социальные предпосылки. Сущность греческого полиса. Великая колонизация, ее причины, направления и последствия. 2.2.8 Роль Афин и Спарты в жизни греческого мира. Греческая культура классической эпохи. Александр Македонский и эллинизм.</p> <p>2. Древний Рим: этапы становления общества и государства. Экономика, общественный строй, государственный аппарат в республиканском и императорском Риме. Особенности римской культуры. Повседневная жизнь в эпоху Античности.</p> <p><b>Практическое занятие</b> Великая греческая колонизация и ее последствия.</p>	<p>4</p>	
<p><b>Тема 2.3.</b>  Религии древнего мира</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Религии Древнего мира. Роль древности в становлении современного мира. Язычество на Востоке и на Западе. Мифологическое сознание и его специфические черты. «Осевое время». Возникновение мировых религий. Доколумбова Америка.</p> <p>2. Буддизм и его распространение. Конфуцианство. Религия древних евреев. Раннее христианство. Культурное наследие древних цивилизаций.</p> <p><b>Практические занятия</b> Возникновение христианства.</p> <p>Особенности христианского вероучения и церковной структуры.</p>	<p>4</p>	
<p><b>Раздел 3. Цивилизации Запада и Востока в Средние века.</b></p>		<p><b>16ч</b></p>	<p><i>ОК 1-11, ЛР1-15</i></p>
<p><b>Тема 3.1.</b>  Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века</p>	<p>1. Особенности развития цивилизаций Востока в Средние века</p> <p>Асинхронность развития средневековых обществ, роль кочевников, хронологические рамки периода для разных стран.</p> <p>2. Периодизация средневековой истории Китая. Правящие династии, столицы и границы.</p>	<p>6</p>	

	<p>Роль Конфуция и суть конфуцианских принципов общественных и семейно-личных взаимоотношений.</p> <p>Нашествия на Китай в IV—XIII вв.: варварство и цивилизация. Характер монгольского владычества. Культура средневекового Китая и ее влияние культуры на соседние страны.</p> <p>3. Сущность буддизма. Священные места, связанные с Буддой. Этапы превращения буддизма в мировую религию. Особенности распространения буддизма в Китае. Проникновение буддизма в Японию и его роль как государственной религии.</p>		
<p><b>Тема 3.2.</b></p> <p>Арабо-мусульманская цивилизация</p>	<p>1. Возникновение ислама. Мухаммед. Коран как религиозно-культурный памятник. Суть ислама как вероучения.</p> <p>Особенности государственного и общественного строя арабов. Исламизация: пути и методы, складывание мира ислама.</p> <p>2. Арабская культура. Достижения в области архитектуры. Знаменитые мечети.</p> <p><b>Практические занятия</b> Возникновение ислама.</p> <p>Основы мусульманского вероучения.</p>	5	
<p><b>Тема 3.3.</b></p> <p>Становление западноевропейской средневековой цивилизации.</p>	<p>1. Великое переселение народов и его исторические результаты.</p> <p>2. Византийские государство, церковь, общество. Город и деревня: высокий уровень развития. Культура и православие. Внутренние и внешние причины гибели Византии.</p> <p>3. Социально-экономические особенности периода. Складывание средневековых классов и сословий. Отношения собственности. Феод. Вассальные связи. Начало формирования «феодальной лестницы».</p> <p>Аграрный характер средневековой цивилизации. Феномен средневекового города.</p> <p>Основные формы государственной власти.</p>	5	

	<p>4. Средиземноморье как главный ареал цивилизационных контактов. Крестовые походы.. Встреча восточнохристианской, мусульманской и западнохристианской цивилизаций. Взаимное влияние в материальной жизни, науке, культуре.</p> <p><b>Практические занятия</b> Структура и сословия средневекового общества.</p> <p>Крестовые походы, их последствия.</p>		
<b>Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству</b>		<b>18ч</b>	<i>ОК 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 4.1.</b> От Древней Руси к Российскому государству</p>	<p>1.Образование Древнерусского государства. Восточные славяне: происхождение, расселение, занятия, общественное устройство. Взаимоотношения с соседними народами и государствами. Предпосылки и причины образования Древнерусского государства. Новгород и Киев — центры древнерусской государственности.</p> <p>2.Варяжская проблема. Формирование княжеской власти (князь и дружина, полюдь). Первые русские князья, их внутренняя и внешняя политика. Походы Святослава.</p> <p>3.Крещение Руси и его значение. Начало правления князя Владимира Святославича. Организация защиты Руси от кочевников. Крещение Руси: причины, основные события, значение. Христианство и язычество. Церковная организация на Руси. Монастыри. Распространение культуры и письменности.</p> <p>4.Общество Древней Руси. Социально-экономический и политический строй Древней Руси. Земельные отношения. Свободное и зависимое население. Древнерусские города, развитие ремесел и торговли. Русская Правда. Политика Ярослава Мудрого и Владимира Мономаха. Древняя Русь и ее соседи.</p> <p>5.Раздробленность на Руси. Политическая раздробленность: причины и последствия. Крупнейшие самостоятельные центры Руси, особенности их географического, социально-политического и культурного развития. Новгородская земля. Владимиро-Суздальское княжество. Зарождение стремления к объединению</p>	18	

	<p>русских земель.</p> <p>6. Древнерусская культура. Особенности древнерусской культуры. Возникновение письменности. Летописание. Литература (слово, житие, поучение, хождение). Былинный эпос. Деревянное и каменное зодчество. Живопись (мозаики, фрески). Иконы. Декоративно-прикладное искусство. Развитие местных художественных школ.</p> <p>7. Монгольское завоевание и его последствия. Монгольское нашествие. Сражение на Калке. Поход монголов на Северо-Западную Русь. Героическая оборона русских городов. Походы монгольских войск на Юго-Западную Русь и страны Центральной Европы. Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию. Борьба Руси против экспансии с Запада. Александр Ярославич. Невская битва. Ледовое побоище. Зависимость русских земель от Орды и ее последствия. Борьба населения русских земель против ордынского владычества.</p> <p>8. Начало возвышения Москвы. Причины и основные этапы объединения русских земель. Москва и Тверь: борьба за великое княжение. Причины и ход возвышения Москвы. Московские князья и их политика. Княжеская власть и церковь. Дмитрий Донской. Начало борьбы с ордынским владычеством. Куликовская битва, ее значение.</p> <p>9. Образование единого Русского государства. Русь при преемниках Дмитрия Донского. Отношения между Москвой и Ордой, Москвой и Литвой. Феодалная война второй четверти XV века, ее итоги. Автокефалия Русской православной церкви.</p> <p>10. Иван III. Присоединение Новгорода. Завершение объединения русских земель. Прекращение зависимости Руси от Золотой Орды. Войны с Казанью, Литвой, Ливонским орденом и Швецией. Образование единого Русского государства и его значение. Усиление великокняжеской власти. Судебник 1497 года. Происхождение герба России. Система землевладения. Положение крестьян, ограничение их свободы. Предпосылки и начало складывания крепостнической системы.</p> <p><b>Практические занятия</b></p>		
--	---	--	--

	<p>Предпосылки и причины образования Древнерусского государства.</p> <p>Крещение Руси: причины, основные события, значение.</p> <p>Владими́ро-Сузда́льское кня́жество.</p> <p>Значение противостояния Руси монгольскому завоеванию.</p> <p>Куликовская битва, ее значение.</p>		
	<p><b>Раздел 5. Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству</b></p>	<p><b>13ч</b></p>	<p><i>OK 1-11, ЛР1-15</i></p>

<p><b>Тема 5.1.</b></p> <p>Россия в XVI—XVII веках: от великого княжества к царству</p>	<p>1.Россия в правление Ивана Грозного. Россия в период боярского правления. Иван IV. Избранная рада. Реформы 1550-х годов и их значение. Становление приказной системы. Укрепление армии. Стоглавый собор. Расширение территории государства, его многонациональный характер. Походы на Казань. Присоединение Казанского и Астраханского ханств, борьба с Крымским ханством, покорение Западной Сибири. Ливонская война, ее итоги и последствия. Опричнина, споры о ее смысле. Последствия опричнины. Россия в конце XVI века, нарастание кризиса. Учреждение патриаршества. Закрепощение крестьян.</p> <p>2.Смутное время начала XVII века. Царствование Б. Годунова. Смута: причины, участники, последствия. Самозванцы. Восстание под предводительством И. Болотникова. Вмешательство Речи Посполитой и Швеции в Смуту. Оборона Смоленска. Освободительная борьба против интервентов. Патриотический подъем народа. Окончание Смуты и возрождение российской государственности. Ополчение К. Минина и Д. Пожарского. Освобождение Москвы. Начало царствования династии Романовых.</p> <p>3.Экономическое и социальное развитие России в XVII веке. Народные движения. Экономические последствия Смуты. Восстановление хозяйства. Новые явления в экономике страны: рост товарно-денежных отношений, развитие мелкотоварного производства, возникновение мануфактур. Развитие торговли, начало формирования всероссийского рынка. Окончательное закрепощение крестьян. Народные движения в XVII веке: причины, формы, участники. Городские восстания. Восстание под предводительством С. Т. Разина.</p> <p>4.Становление абсолютизма в России. Внешняя политика России в XVII веке. Усиление царской власти. Развитие приказной системы. Преобразования в армии. Начало становления абсолютизма. Власть и церковь. Реформы патриарха Никона. Церковный раскол. Протопоп Аввакум. Освоение Сибири и Дальнего Востока. Русские первопроходцы. Внешняя политика России в XVII веке. Взаимоотношения с соседними государствами и народами. Россия и Речь Посполитая. Смоленская война.</p>	<p>13</p>	
---	---	-----------	--

	<p>Присоединение к России Левобережной Украины и Киева. Отношения России с Крымским ханством и Османской империей.</p> <p>Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.</p> <p>5. Культура Руси конца XIII—XVII веков. Культура XIII—XV веков. Летописание. Важнейшие памятники литературы (памятники куликовского цикла, сказания, жития, хождения). Развитие зодчества (Московский Кремль, монастырские комплексы-крепости). Расцвет иконописи (Ф. Грек, А. Рублев). Культура XVI века. Книгопечатание (И. Федоров). Публицистика. Зодчество (шатровые храмы). «Домострой». Культура XVII века. Традиции и новые веяния, усиление светского характера культуры. Образование. Литература: новые жанры (сатирические повести, автобиографические повести), новые герои. Зодчество: основные стили и памятники. Живопись (С. Ушаков).</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Реформы патриарха Никона. Церковный раскол.</p> <p>Культура России XVII века.</p>		
	<p><b>Раздел 6. Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке</b></p>	<p><b>16ч</b></p>	<p><i>ОК 1-11, ЛР1-15</i></p>
<p><b>Тема 6.1.</b>  Страны Запада и Востока в XVI—XVIII веке</p>	<p>1. Экономическое развитие и перемены в западноевропейском обществе. Новые формы организации производства. Накопление капитала. Зарождение ранних капиталистических отношений. Мануфактура.</p> <p>2. Великие географические открытия. Образование колониальных империй. Великие географические открытия, их технические, экономические и интеллектуальные предпосылки. Поиски пути в Индию и открытие Нового Света (Х. Колумб, Васко да Гама, Ф. Магеллан). Разделы сфер влияния и начало формирования</p>	<p><i>16</i></p>	

	<p>колониальной системы. Испанские и португальские колонии в Америке.</p> <p>3. Возрождение и гуманизм в Западной Европе. Эпоха Возрождения. Понятие «Возрождение». Истоки и предпосылки становления культуры Ренессанса в Италии. Гуманизм и новая концепция человеческой личности. Идеи гуманизма в Северной Европе.</p> <p>4. Реформация и контрреформация. Понятие «протестантизм». Церковь накануне Реформации. Гуманистическая критика церкви. Мартин Лютер. Реформация в Германии, лютеранство. Религиозные войны. Крестьянская война в Германии.</p> <p>5. Становление абсолютизма в европейских странах. Абсолютизм как общественно-политическая система. Абсолютизм во Франции. Религиозные войны и правление Генриха IV. Франция при кардинале Ришелье. Фронда. Людовик XIV — «король-солнце». Абсолютизм в Испании. Испания и империя Габсбургов в XVII—XVIII веках. Англия в эпоху Тюдоров. Превращение Англии в великую морскую державу при Елизавете I. Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.</p> <p>6. Англия в XVII—XVIII веках. Причины и начало революции в Англии. Демократические течения в революции. Провозглашение республики. Протекторат О. Кромвеля. Реставрация монархии. Итоги, характер и значение Английской революции. «Славная революция». Английское Просвещение. Дж. Локк. Политическое развитие Англии в XVIII веке. Колониальные проблемы. Подъем мануфактурного производства. Начало промышленной революции. Изменения в социальной структуре общества.</p> <p>7. Страны Востока в XVI—XVIII веках. Османские завоевания в Европе. Борьба европейских стран с османской опасностью. Внутренний строй Османской империи причины ее упадка. Маньчжурское завоевание Китая. Империя Цин и ее особенности. Начало проникновения европейцев в Китай. Цинская политика изоляции.</p> <p>8. Страны Востока и колониальная экспансия европейцев. Колониальные захваты Англии, Голландии и Франции. Колониальное соперничество. Складывание колониальной системы. Колонизаторы и местное население. Значение колоний для</p>		
--	---	--	--

развития стран Западной Европы. Испанские и португальские колонии Америки, ввоз африканских рабов. Английские колонии в Северной Америке: социально-экономическое развитие и политическое устройство. Рабовладение. Европейские колонизаторы в Индии. Захват Индии Англией и его последствия.

9.Международные отношения в XVII—XVIII веках. Религиозные, экономические и колониальные противоречия. Причины, ход, особенности, последствия Тридцатилетней войны. Вестфальский мир и его значение. Гегемония Франции в Европе во второй половине XVII века. Династические войны XVIII века. (Война за испанское наследство, Война за австрийское наследство). Семилетняя война — прообраз мировой войны.

10.Развитие европейской культуры и науки в XVII—XVIII веках. Эпоха просвещения. Новые художественные стили: классицизм, барокко, рококо. Крупнейшие писатели, художники, композиторы. Просвещение: эпоха и идеология. Развитие науки, важнейшие достижения. Идеология Просвещения и значение ее распространения. Учение о естественном праве и общественном договоре. Вольтер, Ш. Монтескье, Ж. Ж. Руссо.

11.Война за независимость и образование США. Причины борьбы английских колоний в Северной Америке за независимость. Начало освободительного движения. Декларация независимости США. Образование США. Война за независимость как первая буржуазная революция в США. Конституция США. Билль о правах.

12.Французская революция конца XVIII века. Предпосылки и причины Французской революции конца XVIII века. Начало революции. Декларация прав человека и гражданина. Конституционалисты, жирондисты и якобинцы. Конституция 1791 года. Начало революционных войн. Свержение монархии и установление республики. Якобинская диктатура. Террор. Падение якобинцев. От термидора к брюмеру. Установление во Франции власти Наполеона Бонапарта. Итоги революции.

**Практические занятия**

	<p>Политические, экономические и культурные последствия Великих географических открытий.</p> <p>Общие черты и особенности абсолютизма в странах Европы.</p> <p>Европейские колонизаторы в Индии.</p>		
	<b>Раздел 7. Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи</b>	<b>14ч</b>	<i>OK 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 7.1</b></p> <p>Россия в конце XVII—XVIII веков: от царства к империи</p>	<p>1.Россия в эпоху петровских преобразований. Дискуссии о Петре I, значении и цене его преобразований. Начало царствования Петра I. Стрелецкое восстание. Правление царевны Софьи. Крымские походы В.В. Голицына. Начало самостоятельного правления Петра I. Азовские походы. Великое посольство. Первые преобразования. Северная война: причины, основные события, итоги. Значение Полтавской битвы. Прутский и Каспийский походы. Провозглашение России империей. Государственные реформы Петра I. Реорганизация армии. Реформы государственного управления (учреждение Сената, коллегий, губернская реформа и др.). Указ о единонаследии. Табель о рангах. Утверждение абсолютизма. Церковная реформа. Развитие экономики. Политика протекционизма и меркантилизма. Подушная подать. Введение паспортной системы. Социальные движения. Восстания в Астрахани, на Дону. Итоги и цена преобразований Петра</p> <p>2.Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Народные движения. Развитие промышленности и торговли во второй четверти — конце XVIII века. Рост помещичьего землевладения. Основные сословия российского общества, их положение. Усиление крепостничества. Восстание под предводительством Е. И. Пугачева и его значение.</p> <p>3.Внутренняя и внешняя политика России в середине — второй половине XVIII века. Дворцовые перевороты: причины, сущность, последствия. Внутренняя и внешняя политика преемников Петра I. Расширение привилегий дворянства. Русско-турецкая война 1735—1739 годов. Участие России в Семилетней войне. Короткое правление Петра III. Правление Екатерины II. Политика</p>	<i>14</i>	

	<p>«просвещенного абсолютизма»: основные направления, мероприятия, значение. Уложенная комиссия. Губернская реформа. Жалованные грамоты дворянству и городам. Внутренняя политика Павла I, его свержение. Внешняя политика Екатерины II. Русско-турецкие войны и их итоги. Великие русские полководцы и флотоводцы (П. А. Румянцев, А. В. Суворов, Ф. Ф. Ушаков). Присоединение и освоение Крыма и Новороссии; Г. А. Потемкин. Участие России в разделах Речи Посполитой. Внешняя политика Павла I. Итальянский и Швейцарский походы А. В. Суворова, Средиземноморская экспедиция Ф. Ф. Ушакова.</p> <p>4.Русская культура XVIII века. Нововведения в культуре петровских времен. Просвещение и научные знания (Ф. Прокопович. И. Т. Посошков). Литература и искусство. Архитектура и изобразительное искусство (Д. Трезини, В.В. Растрелли, И.Н.Никитин). Культура и быт России во второй половине XVIII века. Становление отечественной науки; М. В. Ломоносов. Исследовательские экспедиции. Историческая наука (В. Н. Татищев). Русские изобретатели (И. И. Ползунов, И. П. Кулибин). Общественная мысль (Н. И. Новиков, А. Н. Радищев). Литература: основные направления, жанры, писатели (А. П. Сумароков, Н. М. Карамзин, Г. Р. Державин, Д. И. Фонвизин). Развитие архитектуры, живописи, скульптуры, музыки (стили и течения, художники и их произведения). Театр (Ф. Г. Волков).</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Итоги и цена преобразований Петра Великого.</p> <p>Восстание под предводительством Е.И.Пугачева и его значение.</p> <p>Присоединение и освоение Крыма и Новороссии.</p>		
	<b>Раздел 8. Становление индустриальной цивилизации</b>	<b>10ч</b>	<i>ОК 1-11, ЛР1-15</i>
Тема 8.1 Становление индустриальной цивилизации	1.Промышленный переворот и его последствия. Промышленный переворот (промышленная революция), его причины и последствия. Важнейшие изобретения. Технический переворот в промышленности. От мануфактуры к фабрике. Машинное производство. Появление новых видов транспорта и средств	10	

связи. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество. Экономическое развитие Англии и Франции в XIX веке. Конец эпохи «свободного капитализма». Концентрация производства и капитала. Монополии и их формы. Финансовый капитал. Роль государства в экономике. Социальные последствия промышленной революции. Индустриальное общество.

2. Международные отношения. Войны Французской революции и Наполеоновские войны. Антифранцузские коалиции. Крушение наполеоновской империи и его при-чины. Создание Венской системы международных отношений. Священный союз. Восточный вопрос и обострение противоречий между европейскими державами. Крымская (Восточная) война и ее последствия. Франко-прусская война и изменение расстановки сил на мировой арене. Колониальные захваты. Противоречия между державами. Складывание системы союзов. Тройственный союз. Франко-русский союз — начало образования Антанты.

3. Политическое развитие стран Европы и Америки. Страны Европы после Наполеоновских войн. Июльская революция во Франции. Образование независимых государств в Латинской Америке. Эволюция политической системы Великобритании, чартистское движение. Революции во Франции, Германии, Австрийской империи и Италии в 1848 — 1849 годах: характер, итоги и последствия. Пути объединения национальных государств: Италии, Германии. Социально-экономическое развитие США в конце XVIII — первой половине XIX века. Истоки конфликта Север — Юг. Президент А. Линкольн. Гражданская война в США. Отмена рабства. Итоги войны. Распространение социалистических идей. Первые социалисты. Учение К. Маркса. Рост рабочего движения. Деятельность I Интернационала. Возникновение социал-демократии. Образование II Интернационала. Течения внутри социал-демократии.

3. Развитие западноевропейской культуры. Литература. Изобразительное искусство. Музыка. Романтизм, реализм, символизм в художественном творчестве. Секуляризация науки. Теория Ч. Дарвина. Важнейшие научные открытия. Революция в физике. Влияние культурных изменений на повседневную жизнь и быт

	людей. Автомобили и воздухоплавание. <b>Практические занятия</b> Крымская (Восточная) война и ее последствия.		
	<b>Раздел 9. Процесс модернизации в традиционных обществах Востока.</b>	<b>8ч</b>	<i>OK 1-11, LP1-15</i>
Тема 9.1 Процесс модернизации в традиционных обществах Востока..	1.Колониальная экспансия европейских стран. Индия. Особенности социально-экономического и политического развития стран Востока. Страны Востока и страны Запада: углубление разрыва в темпах экономического роста. Значение колоний для ускоренного развития западных стран. Колониальный раздел Азии и Африки. Традиционные общества и колониальное управление. Освободительная борьба народов колоний и зависимых стран. Индия под властью британской короны. Восстание сипаев и реформы в управлении Индии.  2.Колониальный раздел Азии и Африки. Китай и Япония. Начало превращения Китая в зависимую страну. Опиумные войны. Восстание тайпинов, его особенности и последствия. Упадок и окончательное закабаление Китая западными странами. Особенности японского общества в период сёгуната Токугава. Насильственное «открытие» Японии. Революция Мэйдзи и ее последствия. Усиление Японии и начало ее экспансии в Восточной Азии.  <b>Практическое занятие</b> Революция Мэйдзи и ее последствия.	8	
	<b>Раздел 10. Российская империя в XIX веке</b>	<b>17ч</b>	<i>OK 1-11, LP1-15</i>
<b>Тема 10.1</b> Российская империя в XIX веке	1.Внутренняя и внешняя политика России в начале XIX века. Император Александр I и его окружение. Создание министерств. Указ о вольных хлебопашцах. Меры по развитию системы образования. Проект М. М. Сперанского. Учреждение Государственного совета. Участие России в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир 1807 года и его последствия.	17	

Присоединение к России Финляндии и Бессарабии. Отечественная война 1812 года. Планы сторон, основные этапы и сражения войны. Герои войны (М. И. Кутузов, П. И. Багратион, Н. Н. Раевский, Д. В. Давыдов и др.). Причины победы России в Отечественной войне 1812 года Заграничный поход русской армии 1813—1814 годов. Венский конгресс. Роль России в европейской политике в 1813—1825 годах. Изменение внутривластного курса Александра I в 1816—1825 годах. Аракчеевщина. Военные поселения. Отечественная война 1812 года.

2. Движение декабристов. Движение декабристов: предпосылки возникновения, идейные основы и цели, первые организации, их участники. Южное общество; «Русская правда» П. И. Пестеля. Северное общество; Конституция Н. М. Муравьева. Выступления декабристов в Санкт-Петербурге (14 декабря 1825 года) и на юге, их итоги. Значение движения декабристов.

3. Внутренняя политика Николая I. Правление Николая I. Преобразование и укрепление роли государственного аппарата. Кодификация законов. Социально-экономическое развитие России во второй четверти XIX века. Крестьянский вопрос. Реформа управления государственными крестьянами П. Д. Киселева. Начало промышленного переворота, его экономические и социальные последствия. Финансовая реформа Е. Ф. Канкрин. Политика в области образования. Теория официальной народности (С. С. Уваров). Начало промышленного переворота в России, его экономические и социальные последствия.

4. Общественное движение во второй четверти XIX века. Оппозиционная общественная мысль. «Философическое письмо» П. Я. Чаадаева. Славянофилы (К. С. и И. С. Аксаковы, И. В. и П. В. Киреевские, А. С. Хомяков, Ю. Ф. Самарин и др.) и западники (К. Д. Кавелин, С. М. Соловьев, Т. Н. Грановский и др.). Революционно-социалистические течения (А. И. Герцен, Н. П. Огарев, В. Г. Белинский). Общество петрашевцев. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность. Создание А. И. Герценом теории русского социализма и его издательская деятельность.

5. Внешняя политика России во второй четверти XIX века. Россия и революционные события 1830—1831 и 1848—1849 годов в Европе. Восточный

вопрос. Войны с Ираном и Турцией. Кавказская война. Крымская война 1853 —1856 годов: причины, этапы военных действий, итоги. Героическая оборона Севастополя и ее герои. Героическая оборона Севастополя в 1854 —1855 годах и ее герои.

5. Отмена крепостного права и реформы 60 —70-х годов XIX века. Контрреформы. Необходимость и предпосылки реформ. Император Александр II и его окружение. Планы и проекты переустройства России. Подготовка крестьянской реформы. Разработка проекта реформы в Редакционных комиссиях. Основные положения Крестьянской реформы 1861 года и условия освобождения крестьян. Значение отмены крепостного права. Земская и городская реформы, создание системы местного самоуправления. Судебная реформа, суд присяжных. Введение всеобщей воинской повинности. Реформы в области образования и печати. Итоги и следствия реформ 1860—1870-х годов. «Конституция М. Т. Лорис-Меликова». Александр III. Причины контрреформ, их основные направления и последствия. Значение отмены крепостного права в России.

6. Общественное движение во второй половине XIX века. Общественное движение в России в последней трети XIX века. Консервативные, либеральные, радикальные течения общественной мысли. Народническое движение: идеология (М. А. Бакунин, П. Л. Лавров, П. Н. Ткачев), организации, тактика. Деятельность «Земли и воли» и «Народной воли». Охота народовольцев на царя. Кризис революционного народничества. Основные идеи либерального народничества. Распространение марксизма и зарождение российской социал-демократии. Начало рабочего движения. Народническое движение.

7. Экономическое развитие во второй половине XIX века. Социально-экономическое развитие пореформенной России. Сельское хозяйство после отмены крепостного права. Развитие торговли и промышленности. Железнодорожное строительство. Завершение промышленного переворота, его последствия. Возрастание роли государства в экономической жизни страны. Курс на модернизацию промышленности. Экономические и финансовые реформы (Н. Х. Бунге, С. Ю. Витте). Разработка рабочего законодательства. Курс на модернизацию промышленности в России во второй половине XIX века.

	<p>8.Внешняя политика России во второй половине XIX века. Европейская политика. А. М. Горчаков и преодоление последствий поражения в Крымской войне. Русско-турецкая война 1877 —1878 годов, ход военных действий на Балканах — в Закавказье. Роль России в освобождении балканских народов. Присоединение Казахстана и Средней Азии. Заключение русско-французского союза. Политика России на Дальнем Востоке. Россия в международных отношениях конца XIX века. Русско-турецкая война 1877 —1878 годов.</p> <p>9.Русская культура XIX века. Развитие науки и техники (Н. И. Лобачевский, Н. И. Пирогов, Н. Н. Зинин, Б. С. Якоби, А. Г. Столетов, Д. И. Менделеев, И. М. Сеченов и др.). Географические экспедиции, их участники. Расширение сети школ и университетов. Основные стили в художественной культуре (романтизм, классицизм, реализм). Золотой век русской литературы: писатели и их произведения (В. А. Жуковский, А. С. Пушкин, М. Ю. Лермонтов, Н. В. Гоголь и др.). Общественное звучание лирической поэзии (Н. А. Некрасов, И. С. Тургенев, Л. Н. Толстой, Ф. М. Достоевский). Становление и развитие национальной музыкальной школы (М. И. Глинка, П. И. Чайковский, Могучая кучка). Расцвет театрального искусства, возрастание его роли в общественной жизни. Живопись: академизм, реализм, передвижники. Архитектура: стили (русский ампи́р, классицизм), зодчие и их произведения. Место российской культуры в мировой культуре XIX века.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Отечественная война 1812 года.</p> <p>Значение отмены крепостного права в России.</p> <p>Золотой век русской литературы.</p>		
	<b>Раздел 11. От Новой истории к Новейшей</b>	<b>18ч</b>	<i>ОК 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 11.1</b> От Новой истории к Новейшей</p>	<p>1.Мир в начале XX века. Понятие «новейшая история» Первые войны за передел мира. Окончательное формирование двух блоков в Европе (Тройственного союза и Антанты), нарастание противоречий между ними. Военно-политические планы</p>	18	

сторон. Гонка вооружений. Балканские войны. Подготовка к большой войне. Особенности экономического развития Великобритании, Франции, Германии, США. Социальные движения и социальные реформы. Реформизм в деятельности правительств. Влияние достижений научно-технического прогресса.

2. Пробуждение Азии в начале XX века. Колонии, зависимые страны и метрополии. Начало антиколониальной борьбы. Синьхайская революция в Китае. Сун Ятсен. Гоминьдан. Национально-освободительная борьба в Индии против британского господства. Индийский национальный конгресс. М. Ганди. Синьхайская революция в Китае.

3. Россия на рубеже XIX— XX веков. Динамика промышленного развития. Роль государства в экономике России. *Аграрный вопрос*. Император Николай II, его политические воззрения. Общественное движение. Возникновение социалистических либеральных организаций и партий: их цели, тактика, лидеры (Г. В. Плеханов, В. М. Чернов, В. И. Ленин, Ю. О. Мартов, П. Б. Струве). Усиление рабочего и крестьянского движения. Внешняя политика России. Конференции в Гааге. Усиление влияния в Северо-Восточном Китае. Русско-японская война 1904—1905 годов: планы сторон, основные сражения. Портсмутский мир.

4. Революция 1905—1907 годов в России. Причины революции. «Кровавое воскресенье» и начало революции. *Развитие революционных событий и политика властей*. Советы как форма политического творчества масс. Манифест 17 октября 1905 года. Московское восстание. Спад революции. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества. *Легальные политические партии*. Опыт российского парламентаризма 1906—1917 годов: особенности парламентской системы, ее полномочия и влияние на общественно-политическую жизнь, тенденции эволюции. Результаты Первой российской революции в политических и социальных аспектах. Становление конституционной монархии и элементов гражданского общества.

4. Россия в период столыпинских реформ. П. А. Столыпин как государственный деятель. Программа П. А. Столыпина, ее главные цели и комплексный характер. П. А. Столыпин и III Государственная дума. Основное содержание и этапы реализации

аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России. Проблемы и противоречия в ходе проведения аграрной реформы. Экономический подъем. Политическая и общественная жизнь в России в 1910—1914 годы. Обострение внешнеполитической обстановки. Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.

5. Серебряный век русской культуры. Открытия российских ученых в науке и технике. Русская философия: поиски общественного идеала. *Сборник «Вехи»*. Развитие литературы: от реализма к модернизму. Поэзия Серебряного века. Изобразительное искусство: традиции реализма, «Мир искусства», авангардизм, его направления. Архитектура. Скульптура. Музыка. Русская философия: поиски общественного идеала.

6. Первая мировая война. Боевые действия 1914—1918 годов. Особенности и участники войны. Начальный период боевых действий (август—декабрь 1914 года). Восточный фронт и его роль в войне. Успехи и поражения русской армии. Переход к позиционной войне. Основные сражения в Европе в 1915—1917 годах. Брусиловский прорыв и его значение. Боевые действия в Африке и Азии. Вступление в войну США и выход из нее России. Боевые действия в 1918 году. Поражение Германии и ее союзников. Восточный фронт и его роль в Первой мировой войне.

7. Первая мировая война и общество. Развитие военной техники в годы войны. Применение новых видов вооружений: танков, самолетов, отравляющих газов. Пере-вод государственного управления и экономики на военные рельсы. Государственное регулирование экономики. Патриотический подъем в начале войны. Власть и общество на разных этапах войны. Нарастание тягот и бедствий населения. Антивоенные национальные движения. Нарастание общенационального кризиса в России. Итоги Первой мировой войны. Парижская и Вашингтонская конференции и их решения. Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.

8. Февральская революция в России. От Февраля к Октябрю. Причины революции.

Отречение Николая II от престола. Падение монархии как начало Великой российской революции. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов: начало двоевластия. Вопросы о войне и земле. «Апрельские тезисы» В. И. Ленина и программа партии большевиков о переходе от буржуазного этапа революции к пролетарскому (социалистическому). Причины апрельского, июньского и июльского кризисов Временного правительства. Конец двоевластия. На пороге экономической катастрофы и распада: Россия в июле—октябре 1917 года. Деятельность А. Ф. Керенского во главе Временного правительства. Выступление Л. Г. Корнилова и его провал. Изменения в революционной части политического поля России: раскол эсеров, рост влияния большевиков в Советах. Временное правительство и Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов в 1917 году.

9. Октябрьская революция в России и ее последствия. События 24—25 октября в Петрограде, приход к власти большевиков во главе с В. И. Лениным. Союз большевиков и левых эсеров. Установление власти Советов в основных регионах России. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле. Формирование новых органов власти. Создание ВЧК, начало формирования Красной Армии. Отношение большевиков к созыву Учредительного собрания. Причины разгона Учредительного собрания. Создание федеративного социалистического государства и его оформление в Конституции РСФСР 1918 года. Советско-германские переговоры и заключение Брестского мира, его условия, экономические и политические последствия. Разрыв левых эсеров с большевиками, выступление левых эсеров и его разгром. Установление однопартийного режима. II Всероссийский съезд Советов. Декреты о мире и о земле.

10. Гражданская война в России. Причины Гражданской войны. Красные и белые: политические ориентации, лозунги и реальные действия, социальная опора. Другие участники Гражданской войны. Цели и этапы участия иностранных государств в Гражданской войне. Начало фронтовой Гражданской войны. Ход военных действий на фронтах в 1918—1920 годах. Завершающий период Гражданской войны. Причины победы красных. Россия в годы Гражданской войны. Экономическая политика большевиков. Национализация, «красногвардейская атака на капитал». Политика «военного коммунизма», ее причины, цели, содержание, последствия.

	<p>Последствия и итоги Гражданской войны.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Основное содержание и этапы реализации столыпинской аграрной реформы, ее влияние на экономическое и социальное развитие России.</p> <p>Власть и российское общество на разных этапах Первой мировой войны.</p> <p>Россия в годы Гражданской войны.</p>		
	<b>Раздел 12. Межвоенный период (1918-1939)</b>	<b>17ч</b>	<i>OK 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 12.1</b></p> <p>Между мировыми войнами</p>	<p>1.Европа и США. Территориальные изменения в Европе и Азии после Первой мировой войны. Революционные события 1918 — начала 1920-х годов в Европе. Ноябрьская революция в Германии и возникновение Веймарской республики. Революции в Венгрии. Зарождение коммунистического движения, создание и деятельность Коммунистического интернационала. Экономическое развитие ведущих стран мира в 1920-х годах. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов.</p> <p>Влияние биржевого краха на экономику США. Распространение кризиса на другие страны. Поиск путей выхода из кризиса. Дж. М. Кейнс и его рецепты спасения экономики. Государственное регулирование экономики и социальных отношений. «Новый курс» президента США Ф. Рузвельта и его результаты. Причины мирового экономического кризиса 1929—1933 годов.</p> <p>2.Недемократические режимы. Рост фашистских движений в Западной Европе. Захват фашистами власти в Италии. Режим Муссолини в Италии. Победа нацистов в Германии. А. Гитлер — фюрер германского народа. Внутренняя политика А. Гитлера, установление и функционирование тоталитарного режима, причины его устойчивости. Авторитарные режимы в большинстве стран Европы: общие черты и национальные особенности. Создание и победа Народного фронта во Франции, Испании. Реформы правительств Народного фронта. Гражданская война в Испании. Помощь СССР антифашистам. Причины победы мятежников.Гражданская война в</p>	17	

	<p>Испании.</p> <p>3.Турция, Китай, Индия, Япония. Воздействие Первой мировой войны и Великой российской революции на страны Азии. Установление республики в Турции, деятельность М. Кемалю. Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае.Создание Компартии Китая. Установление диктатуры Чан Кайши и гражданская война в Китае. Советские районы Китая. Создание Национального фронта борьбы против Японии. Сохранение противоречий между коммунистами и гоминдановцами. Кампания гражданского неповиновения в Индии. Идеология ненасильственного сопротивления английским колонизаторам М. Ганди. Милитаризация Японии, переход к внешнеполитической экспансии.Великая национальная революция 1925—1927 годов в Китае.</p> <p>4.Международные отношения. Деятельность Лиги Наций. Кризис Версальско-Вашингтонской системы. Агрессия Японии на Дальнем Востоке. Начало японо-китайской войны. Столкновения Японии и СССР. События у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Агрессия Италии в Эфиопии. Вмешательство Германии и Италии в гражданскую войну в Испании.</p> <p>5.Культура в первой половине XX века. Развитие науки. Открытия в области физики, химии, биологии, медицины. Формирование новых художественных направлений и школ. Развитие реалистического и модернистского искусства. Изобразительное искусство. Архитектура. Основные направления в литературе. Писатели: модернисты, реалисты; писатели «потерянного поколения», антиутопии. Музыка. Театр. Развитие киноискусства. Рождение звукового кино. Нацизм и культура.Формирование новых художественных направлений и школ в искусстве первой половины XX века.</p> <p>6.Новая экономическая политика в Советской России. Образование СССР. Экономический и политический кризис. Крестьянские восстания, Кронштадтский мятеж и др. Переход к новой экономической политике. Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания. Политическая жизнь в 1920-е годы. Образование СССР: предпосылки объединения республик, альтернативные проекты и практические решения. Укрепление позиций страны на международной</p>		
--	---	--	--

	<p>арене.Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.</p> <p>7.Индустриализация и коллективизация в СССР. Обострение внутривнутрипартийных разногласий и борьбы за лидерство в партии и государстве. Советская модель модернизации. Начало индустриализации. Коллективизация сельского хозяйства: формы, методы, экономические и социальные последствия. Индустриализация: цели, методы, экономические и социальные итоги и следствия. Первые пятилетки: задачи и результаты.Советская модель модернизации.</p> <p>8.Советское государство и общество в 1920—1930-е годы. Особенности советской политической системы: одно партийность, сращивание партийного и государственного аппарата, контроль над обществом. Культ вождя. И. В. Сталин. Массовые репрессии, их последствия. Изменение социальной структуры советского общества. Стахановское движение. Положение основных социальных групп. Повседневная жизнь и быт населения городов и деревень. Итоги развития СССР в 1930-е годы. Конституция СССР 1936 года.Стахановское движение.</p> <p>9.Советская культура в 1920—1930-е годы. «Культурная революция»: задачи и направления. Ликвидация неграмотности, создание системы народного образования. Культурное разнообразие 1920-х годов. Идеиная борьба среди деятелей культуры. Утверждение метода социалистического реализма в литературе и искусстве. Достижения литературы и искусства. Развитие кинематографа. Введение обязательного начального преподавания. Восстановление преподавания истории. Идеологический контроль над духовной жизнью общества. Развитие советской науки.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Мюнхенский сговор и раздел Чехословакии.</p> <p>Сущность нэпа. Достижения и противоречия нэпа, причины его свертывания.</p> <p>Стахановское движение.</p>		
--	--	--	--

	<b>Раздел 13. Вторая мировая война. Великая Отечественная война</b>	<b>15ч</b>	<i>OK 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 13.1</b></p> <p>Вторая мировая война. Великая Отечественная война</p>	<p>1. Накануне мировой войны. Политика «умиротворения» агрессора и переход Германии к решительным действиям. Англо-франко-советские переговоры в Москве, причины их неудачи. Советско-германский пакт о ненападении и секретный дополнительный протокол. Военно-политические планы сторон. Подготовка к войне. Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. Подготовка к войне.</p> <p>2. Первый период Второй мировой войны. Бои на Тихом океане. Нападение Германии на Польшу. «Странная война» на Западном фронте. Поражение Франции. Укрепление безопасности СССР: присоединение Западной Белоруссии и Западной Украины, Бессарабии и Северной Буковины, Советско-финляндская война, советизация прибалтийских республик. Нацистская программа завоевания СССР. Подготовка СССР и Германии к войне. Соотношение боевых сил к июню 1941 года. Великая Отечественная война как самостоятельный и определяющий этап Второй мировой войны. Цели сторон, соотношение сил. Основные сражения и их итоги на первом этапе войны (22 июня 1941 года — ноябрь 1942 года). Деятельность советского руководства по организации обороны страны. Историческое значение Московской битвы. Нападение Японии на США. Боевые действия на Тихом океане в 1941—1945 годах. Историческое значение Московской битвы.</p> <p>3. Второй период Второй мировой войны. Военные действия на советско-германском фронте в 1942 году. Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе войны. Складывание антигитлеровской коалиции и ее значение. Конференции глав союзных держав и их решения. Курская битва и завершение коренного перелома. Оккупационный режим. Геноцид. Холокост. Движение Сопротивления. Партизанское движение в СССР, формы борьбы, роль и значение. Коллаборационизм, его причины в разных странах Европы и Азии. Советский тыл в годы войны. Эвакуация. Вклад в победу деятелей науки и культуры. Изменение положения Русской православной церкви и других конфессий в годы войны. Главные задачи и основные наступательные операции Красной Армии на третьем этапе войны (1944). Открытие Второго фронта в Европе. Военные операции 1945</p>	15	

	<p>года. Разгром Германии. Советско-японская война. Атомная бомбардировка Хиросимы и Нагасаки. Окончание Второй мировой войны. Значение победы над фашизмом. Решающий вклад СССР в Победу. Людские и материальные потери воюющих сторон.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Военно-политические планы сторон накануне Второй мировой войны. Подготовка к войне.</p> <p>Историческое значение Московской битвы.</p> <p>Сталинградская битва и начало коренного перелома в ходе Великой Отечественной войны. Движение Сопротивления в годы Второй мировой войны.</p>		
	<p><b>Раздел 14. Мир во второй половине XX — начале XXI века</b></p>	<p><b>15ч</b></p>	<p><i>OK 1-11, ЛР1-15</i></p>
<p><b>Тема 14.1</b></p> <p>Мир во второй половине XX — начале XXI века</p>	<p>1. Послевоенное устройство мира. Начало «холодной войны». Итоги Второй мировой войны и новая геополитическая ситуация в мире. Решения Потсдамской конференции. Создание ООН и ее деятельность. Раскол антифашистской коалиции. Начало «холодной войны». Создание НАТО и СЭВ. Особая позиция Югославии. Формирование двухполюсного (биполярного) мира. Создание НАТО и ОВД. Берлинский кризис. Раскол Германии. Война в Корее. Гонка вооружений. Создание ООН и ее деятельность.</p> <p>2. Ведущие капиталистические страны. Превращение США в ведущую мировую державу. Факторы, способствовавшие успешному экономическому развитию США. Развитие научно-технической революции. Основные тенденции внутренней и внешней <i>политики США</i>. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла». Важнейшие тенденции развития Великобритании, Франции, ФРГ. Падение авторитарных режимов в Португалии, Испании, Греции. Европейская интеграция, ее причины, цели, ход, последствия. Особенности развития Японии. Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла».</p> <p>3. Страны Восточной Европы. Установление власти коммунистических сил после</p>	<p>15</p>	

Второй мировой войны в странах Восточной Европы. Начало социалистического строительства. Анткоммунистическое восстание в Венгрии и его подавление. Попытки реформ. Я. Кадар. «Пражская весна». Кризисные явления в Польше. Особый путь Югославии под руководством И.Б. Тито. Перемены в странах Восточной Европы в конце XX века. Объединение Германии. Распад Югославии и война на Балканах. Шоковая терапия» и социальные последствия перехода к рынку. Восточная Европа в начале XX века. Особый путь Югославии под руководством И. Б. Тито.

4.Крушение колониальной системы. Освобождение от колониальной зависимости стран Азии (Вьетнама, Индии, Индонезии). Деколонизация Африки. Падение режима апартеида в ЮАР. Основные проблемы освободившихся стран. Поиск путей модернизации. «Азиатские тигры». Основы ускоренного экономического роста. Исламская революция в Иране. Вторжение войск западной коалиции в Ирак. «Арабская весна», ее причины и последствия.Основные проблемы освободившихся стран во второй половине XX века.

5.Индия, Пакистан, Китай. Освобождение Индии и Пакистана от власти Великобритании. Особенности внутри- и внешнеполитического развития этих государств. Реформы в Индии. Успехи в развитии Индии в начале XXI века. Завершение гражданской войны в Китае. Образование КНР. Мао Цзэдун. «Большой скачок», народные коммуны и «культурная революция» в КНР. Реформы в Китае. Дэн Сяопин. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе. Успехи и проблемы развития социалистического Китая на современном этапе.

6.Страны Латинской Америки. Особенности экономического и политического развития стран Латинской Америки. Национал-реформизм. Х. Перрон. Военные перевороты и военные диктатуры. Между диктатурой и демократией. Господство США в Латинской Америке. Кубинская революция. Ф. Кастро. Строительство социализма на Кубе. Куба после распада СССР. Чилийская революция. С. Альенде. Сандинистская революция в Никарагуа. «Левый поворот» в конце XX — начале XXI века. Президент Венесуэлы У. Чавес и его последователи в других странах.

	<p>Строительство социализма XXI века.Кубинская революция.</p> <p>7.Международные отношения. Международные конфликты и кризисы в 1950—1960-е годы. Борьба сверхдержав — СССР и США. Суэцкий кризис. Берлинский кризис. Карибский кризис — порог ядерной войны. Война США во Вьетнаме. Ближневосточный конфликт. Образование государства Израиль. Арабо-израильские войны. Палестинская проблема. Достижение примерного военно-стратегического паритета СССР и США. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы. Хельсинкское совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе. Введение ограниченного контингента советских войск в Афганистан. Кризис разрядки. Новое политическое мышление. Конец двух полярного мира и превращение США в единственную сверхдержаву. Расширение НАТО на Восток. Многополярный мир, его основные центры. Разрядка международной напряженности в 1970-е годы.</p> <p>8.Развитие культуры. Крупнейшие научные открытия второй половины XX — начала XXI века. Освоение космоса. Новые черты культуры. Реалистические и модернистские направления в искусстве. Экзистенциализм. Театр абсурда. Поп-арт и его черты. Развитие кинематографа. Итальянский неореализм. Развлекательный кинематограф Голливуда. Звезды экрана. Появление рок-музыки. Массовая культура. <i>Индустрия развлечений</i>. Постмодернизм — стирание грани между элитарной и массовой культурой. Глобализации и национальные культуры.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Создание ООН и ее деятельность.</p> <p>Послевоенное восстановление стран Западной Европы. «План Маршалла».</p> <p>Глобализация и национальные культуры в конце XX — начале XXI века.</p>		
	<p><b>Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы</b></p>	<p><b>15ч</b></p>	<p><i>ОК 1-11, ЛР1-15</i></p>

<p><b>Тема 15.1</b></p> <p>Апогей и кризис советской системы. 1945—1991 годы</p>	<p>1. СССР в послевоенные годы. Укрепление статуса СССР как великой мировой державы. Начало «холодной войны». Атомная монополия США; создание атомного оружия и средств его доставки в СССР. Конверсия, возрождение и развитие промышленности. Положение в сельском хозяйстве. Голод 1946 года. Послевоенное общество, духовный подъем людей. Противоречия социально-политического развития. Репрессии. Идеология и культура в послевоенный период; идеологические кампании и научные дискуссии 1940-х годов. Послевоенное советское общество, духовный подъем людей.</p> <p>2. СССР в 1950-х — начале 1960-х годов. Перемены после смерти И. В. Сталина. Борьба за власть, победа Н. С. Хрущева. XX съезд КПСС и его значение. Начало реабилитации жертв политических репрессий. Основные направления реформирования советской экономики и его результаты. Освоение целины. Курс на строительство коммунизма. Социальная политика; жилищное строительство. Усиление негативных явлений в экономике. Выступления населения. XX съезд КПСС и его значение.</p> <p>3. СССР во второй половине 1960-х — начале 1980-х годов. Противоречия внутривнутриполитического курса Н. С. Хрущева. Причины отставки Н. С. Хрущева. Л. И. Брежнев. Концепция развитого социализма. Власть и общество. Конституция СССР 1977 года. Преобразования в сельском хозяйстве. Экономическая реформа 1965 года: задачи и результаты. Достижения и проблемы в развитии науки и техники. Нарастание негативных тенденций в экономике. Застой. Теневая экономика. Инакомыслие, диссиденты. Социальная политика, рост благосостояния населения. Причины усиления недовольства. СССР в системе международных отношений. Установление военно-стратегического паритета между СССР и США. Переход к политике разрядки международной напряженности. Участие СССР в военных действиях в Афганистане. Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.</p> <p>4. СССР в годы перестройки. Предпосылки перемен. М. С. Горбачев. Политика ускорения и ее неудача. Экономические реформы, их результаты. Реформы политической системы. Национальная политика и международные отношения. Национальные движения в союзных республиках. Политика гласности и ее</p>	<p>15</p>	
--	--	-----------	--

	<p>последствия. Изменения в общественном сознании. Власть и церковь в годы перестройки. Нарастание Августовские события 1991 года. Распад СССР. Образование СНГ. Причины и последствия кризиса советской системы и распада СССР. Политика гласности в СССР и ее последствия.</p> <p>5. Развитие советской культуры (1945—1991 годы). Развитие культуры в послевоенные годы. <i>Произведения о прошедшей войне и послевоенной жизни.</i> Советская культура в конце 1950-х — 1960-е годы. Новые тенденции в художественной жизни страны. «Оттепель» в литературе, молодые поэты 1960-х годов. Театр, его общественное звучание. Власть и творческая интеллигенция. Советская культура в середине 1960 — 1980-х годов. Культура в годы перестройки. Развитие науки и техники в СССР. Научно-техническая революция. Успехи советской космонавтики (С. П. Королев, Ю. А. Гагарин). Развитие образования в СССР.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>XX съезд КПСС и его значение.</p> <p>Экономическая реформа 1965 года в СССР: задачи и результаты.</p> <p>Политика гласности в СССР и ее последствия.</p>		
	<b>Раздел 16. Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков</b>	<b>13ч</b>	<i>OK 1-11, ЛР1-15</i>
<p><b>Тема 16.1</b></p> <p>Российская Федерация на рубеже XX— XXI веков</p>	<p>1. Формирование российской государственности. Б. Н. Ельцин. Политический кризис осени 1993 года. Принятие Конституции России 1993 года. Экономические реформы 1990-х годов: основные этапы и результаты. Трудности и противоречия перехода к рыночной экономике. Нарастание противоречий между центром и регионами. Военно-политический кризис в Чечне. Отставка Б. Н. Ельцина. Деятельность Президента России В. В. Путина: курс на продолжение реформ, стабилизацию положения в стране, сохранение целостности России, укрепление государственности, обеспечение гражданского согласия и единства общества. Новые государственные символы России. Развитие экономики и социальной сферы</p>	13	

	<p>в начале XXI века. Роль государства в экономике. Политические лидеры и общественные деятели современной России. Президентские выборы 2008 года. Президент России Д. А. Медведев. Государственная политика в условиях экономического кризиса, начавшегося в 2008 году. Президентские выборы 2012 года. Геополитическое положение и внешняя политика России в 1990-е годы. Россия и Запад. Отношения со странами СНГ. Восточное направление внешней политики. Разработка новой внешнеполитической стратегии в начале XXI века. Укрепление международного престижа России. Решение задач борьбы с терроризмом. Российская Федерация в системе современных международных отношений. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией. Культура и духовная жизнь общества в конце XX — начале XXI века. Многообразие стилей художественной культуры. Достижения и противоречия культурного развития.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>Экономические реформы 1990-х годов в России: основные этапы и результаты. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией.</p>		
<p><b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета:</b></p>	<p><i>2ч</i></p>		
<p><b>Всего:</b></p>	<p><i>228ч</i></p>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Истории», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «История».

Технические средства обучения: проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением, звуковые колонки.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. *Артемов В.В., Лубченко Ю.Н.* История: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.1/В.В.Артемов,Ю.Н.Лубченков.-6е. изд.,стер.,-М.: Издательский дом «Академия»,2019.-352 с. : ил.
2. *Артемов В.В., Лубченко Ю.Н.* История: учеб. для студ. Учреждений сред. проф. образования: в 2ч. Ч.2/В.В.Артемов,Ю.Н.Лубченков.-6е. изд.,стер.,-М.: Издательский дом «Академия»,2019.-352 с. : ил.
3. *Артемов В.В., Лубченков Ю.Н.* История: дидактические материалы. Москва. Издательский центр «Академия»,2019.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://school-collection.edu.ru/>
2. Сайт "Древний мир" <http://www.ancient.holm.ru/>
3. Сайт Кемет – "История Древнего Египта" <http://www.kemet.ru>
4. Сайт по истории Древнего Рима <http://rome.webzone.ru/>
5. Российский общеобразовательный портал. Коллекция исторических документов <http://historydoc.edu.ru/>
6. Российский общеобразовательный портал. Коллекция: Мировая художественная культура. <http://artclassic.edu.ru/>
7. Универсальная научная энциклопедия «Кругосвет» <http://www.krugosvet.ru/>
8. Государственный Эрмитаж <http://www.hermitagemuseum.org/wps/portal/hermitage/?lng=ru>
9. Государственная Третьяковская галерея <http://www.tretyakovgallery.ru/>

### 3.2.3. Дополнительные источники

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
ДИ 1	История Франции	Арзаканян М.Ц., Ревякин А.В., Уваров П.Ю	Москва, 2011.
ДИ 2	История (для всех специальностей СПО).	Артемов В.В. Лубченков Ю.Н..	Учебник-образовательно-издательский центр «Академия», 2012г.
ДИ 3	Правители России: Биографический словарь	Богуславский В.В	Москва, 2012.
ДИ 4	История Германии	Дроз Ж.	Москва, 2011.
ДИ 5	История России в таблицах и схемах в 3 ч.: учеб. пособие.	Ивашко М.И.	Москва, 2011.
ДИ 6	Сборник тестовых заданий. История России. Старшая школа.	Кишенкова. А	Москва, 2013.
ДИ 7	Хрестоматия по истории: Учебное пособие. Т. 1,2	Кушнир А.Г.	М.: «Рипол классик», 1999
ДИ 8	История русской культуры X — XVIII вв.	Мезин С. А.	Москва, 2010.
ДИ 9	Отечественная история. История России с древнейших времен до 1917 г. Энциклопедия. Т. 1—3.	Янин. В.Л.	М., 1994—2013.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины «История»:	- определять собственную позицию по отношению к	- устный контроль в форме индивидуального,

<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории;</li> <li>- знать периодизацию всемирной и отечественной истории;</li> <li>- знать современные версии и трактовки важнейших проблем отечественной и всемирной истории;</li> <li>- знать особенности исторического пути России, ее роль в мировом сообществе;</li> <li>- знать основные исторические термины и даты;</li> </ul>	<p>явлениям современной жизни, исходя из их исторической обусловленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать навыки исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации;</li> <li>- соотносить свои действия и поступки окружающих с исторически возникшими формами социального поведения;</li> <li>- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;</li> </ul>	<p>фронтального опроса, устный зачет, работа с историческими контурными картами по Всеобщей истории и история России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устный контроль в форме индивидуального, фронтального опроса, письменная контрольная работа;</li> <li>- устный контроль в форме индивидуального, фронтального опроса, дискуссии. Письменная работа в форме тестирования, эссе, реферата;</li> <li>- письменный контроль, защита мультимедийных презентаций;</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины «История»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать историческую информацию, представленную в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд);</li> <li>- различать в исторической информации факты и мнения, исторические описания и исторические объяснения;</li> <li>- устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, пространственные и временные рамки изучаемых исторических процессов и явлений;</li> <li>- представлять результаты изучения исторического материала в формах конспекта, реферата, рецензии, презентаций;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассматривать историю России как неотъемлемую часть мирового исторического процесса;</li> <li>- знать основные даты и временные периоды всеобщей и отечественной истории из раздела дидактических единиц;</li> <li>- определять последовательность и длительность исторических событий, явлений, процессов;</li> <li>- характеризовать место, обстоятельства, участников, результаты важнейших исторических событий;</li> <li>- представлять культурное наследие России и других стран;</li> <li>- работать с историческими документами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный контроль в форме индивидуального и фронтального опроса. Письменный контроль в форме тестирования;</li> <li>- устный контроль в форме дискуссии;</li> <li>- устный контроль в форме дискуссии, письменный контроль в форме эссе, рефератов, практикоориентированных проектов;</li> <li>- устный контроль, письменный контроль;</li> </ul>
<p>Перечень ЛР, осваиваемых в рамках дисциплины «История»:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнивать различные исторические документы,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов заполнения портфолио</li> </ul>

<p>- формирование российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувств ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважения к государственным символам (гербу, флагу, гимну);</p> <p>- становление гражданской позиции как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;</p> <p>- готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;</p> <p>- формирование основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;</p> <p>- толерантное сознание и</p>	<p>давать им общую характеристику;</p> <p>- критически анализировать информацию из различных источников;</p> <p>- соотносить иллюстративный материал с историческими событиями, явлениями, процессами, персоналиями;</p> <p>- использовать статистическую (информационную) таблицу, график, диаграмму как источники информации;</p> <p>- использовать аудиовизуальный ряд как источник информации;</p> <p>- составлять описание исторических объектов и памятников на основе текста, иллюстраций, макетов, интернет - ресурсов;</p> <p>- работать с хронологическими таблицами, картами и схемами;</p> <p>- читать легенду исторической карты;</p> <p>- владеть основной современной терминологией исторической науки;</p> <p>- демонстрировать умение вести диалог, участвовать в дискуссии по исторической тематике;</p> <p>- оценивать роль личности в истории;</p> <p>- ориентироваться в дискуссионных вопросах истории;</p> <p>- владеть элементами проектной деятельности.</p>	
---	---	--

поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.		
---	--	--

## Приложение 2

к ПООП по профессии  
**430109Повар-кондитер.**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ОУД. 06 Физическая культура.***

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Иванова С.Н./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины **ОУД. 06 Физическая культура.** разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОДБ. 08 .Физическая культура»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Физическая культура» является обязательной частью Общеобразовательного цикла\_ основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар-кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии 1ОК1.1ОК1.2 ОК1.3 ОК1.4ОК1.5 ОК1.6 ОК1.7).ОК1.8ОК1.9ОК1.10 ОК1.11

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>45</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК1.3	<i>Анализировать рабочую ситуацию осуществлять-итоговыйКонтроль оценку собственной деятельности нести ответственность за результаты своей работы</i>	<i>Способы контроля и оценки физического развития и физ-подготовки.</i>
ОК1.6	<i>Работать в команде эффективно общаться со сверстниками.</i>	
ОК1.8	<i>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе-профессиональной-деятельности- и поддержания уровня физической подготовленности.</i>	<i>Основы здорового образа жизни.</i>
ОК1.9	<i>Исполнять воинскую обязанность с применением полученных знаний и умений физической подготовки.</i>	<i>О роли физической культуры в общекультурном и физическом развитии человека.</i>
ЛР1.1	<i>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</i>	
ЛР 1.4	<i>Проявляющий и демонстрирующий уважения к людям труда и осознающий ценности своего труда..</i>	
ЛР1.6	<i>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовности к участию в волонтерском движении.</i>	
ЛР1.9	<i>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни спорта сохраняющий психологическую устойчивость в сложных меняющихся ситуациях.</i>	
ЛР1.10	<i>Заботящийся о защите окружающей среды собственной и чужой безопасности.</i>	
ЛР1.17	<i>Проявлять доброжелательность к окружающим чувства такта и готовность оказать услугу.</i>	
ЛР1.23	<i>Активно применять полученные</i>	

	<i>навыки и знания на прктике.</i>	
<i>Лр125</i>	<i>Работать в коллективе икоманде.</i>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	*137
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	*11
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	*126
<i>Самостоятельная работа</i> <sup>46</sup>	*68
<b>Промежуточная аттестация</b>	*Зачет

<sup>46</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>47</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Раздел 1. Легкая атлетика.		33	
Тема 1.0 Теория.	Легкая система в системе физ –воспитания. Техника безопасности.	2	
Тема 1.1. Проверка физической подготовленности студентов. Контрольный норматив - 300 м.	Техника безопасности на уроках легкой атлетики. Требования к студентам. Этапы подготовки к сдаче норматива: беговая разминка, общеразвивающие упражнения , специальные беговые упражнения. Сдача контрольного норматива.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 1.2. Техника бега на короткие дистанции, обучение технике низкого старта. Игра в футбол.	Разминочный бег, общеразвивающие упражнения, специальные беговые упражнения. Особенности бега на короткие дистанции: работа рук, работа ног, постановка стопы. Техника выполнения низкого старта: постановка стоп, постановка рук, стартовая линия. Выполнение команд низкого старта. Бег со старта 5 по 30 м.	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 1.3. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Обучение технике эстафетного бега	Разминочный бег, общеразвивающие упражнения, специальные беговые упражнения. Совершенствование техники бега на короткие дистанции и низкого старта. Пробегание коротких повторных отрезков: 3 по 30 м., 3 по 50 м. с низкого старта. Эстафетный бег. Способы передачи эстафетной палочки. Техника передачи способом переключивания. Понятие «коридора».	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 1.4 . Совершенствование техники эстафетного бега, низкого старта.	Эстафетный бег. Способы передачи эстафетной палочки. Совершенствование техники передачи способом переключивания. Сдача контрольного норматива - бег " 100 м с учетом времени.	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3

<sup>47</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Контрольный норматив -100 м.			ПК2.1 ПК2.4
Тема1.5. Обучение технике бега на средние дистанции, техники прыжка в длину с места.	Техника бега на средние дистанции: работа рук, постановка стопы, дыхание. Отличия от спринтерского бега. Пробегание дистанции 2000 м. Прыжок в длину с места: отталкивание, прыжок, приземление. Выполнение прыжков на технику.	4	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема1.6.Совершенствование техники бега на средние дистанции. Обучение тройному прыжку с места. Контрольный норматив - прыжок в длину с места.	Совершенствование техники бега на средние дистанции пробеганием дистанции 2000 м (дев.), 3000 м (юн). Обучение технике тройного прыжка.  Совершенствование техники бега на средние дистанции пробеганием дистанции 2000 м (дев.), 3000 м (юн).Сдача контрольного норматива - прыжок в длину с места	4	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 1.7. Закрепление и совершенствование техники тройного прыжка. Контрольный норматив - 1 000 м (дев), 2001) м (юн)	Тройной прыжок: совершенствование, путем выполнения на технику. Сдача контрольного норматива 1000 м (дев.), 2000 м (юн.)	4	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема1.8. Обучение технике бега на длинные дистанции, метания гранаты.	Длинные дистанции: требования к спортсменам, техника бега, правильность дыхания. Техника безопасности при выполнении данного упражнения. Метания гранаты: держание, разбег, замах, угол броска.	4	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема1 9 Закрепление и совершенствование бега на длинные дистанции Контрольный норматив - тройной прыжок с места.	Бег на длинные дистанции: совершенствование, путем пробегания дистанции 3000 м (дев.), 5000 м (юн). Сдача контрольного норматива- тройной прыжок с места	4	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Самостоятельная работа	Утренняя гигиеническая гимнастика, упражнения на развитие скорости и выносливости	17	
Раздел2. Спортивные игры		38	

Тема2.0	Теория.	Футбол в системе физ-воспитания.	1	
Тема 2.1.	Футбол. Обучение технике ведения мяча. Общая физическая подготовка.	Техника безопасности игры. Правила игры. Ведение мяча по прямой. Прыжки, прыжки выпадами, выпрыгивания, силовая работа в парах, ускорения.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 2.2.	Совершенствование ведения мяча. Техника игры в нападении.	Правила игры. Ведение по прямой, с огибанием стоек и препятствий. Тактические приемы нападения, обманные движения.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема2,3.	Обучение технике игры в защите. Командная игра.	Правила игры. Ведение мяча. Игра в тройках. Тактические приемы защиты. Отбор мяча. Игра по упрощенным правилам.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема2.4.	Контрольный норматив - двусторонняя игра по упрощенным правилам.	Техника вelenия. точность пепелач. техника выполнения впаов. отбор мяча. обманные лвижения. взаимодействия в команде, применение изученных тактических приемов защиты и нападения в игре.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Раздел3.Баскетбол.			16	
Тема 3.1			2	
Тема3.2.	Баскетбол. Обучение ведению мяча, передачам на месте в движении.	Техника безопасности игры. Правила. Веление мяча шагом пправой - левой пвкой. поочерелно лвумя пвками. То же - бегом. Передачи в парах, в тройках от груди одной и двумя руками, из-за головы, от плеча.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема3.3	Обучение правилам игры. Совершенствование ведения, приема и передачи мяча.	Правила игры. Ведение мяча шагом правой - левой рукой, поочередно двумя руками. То же - бегом по прямой, с огибанием стоек. Передачи в парах, в тройках от груди одной и двумя руками, из-за головы, от плеча.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема3.4.	Обвчение действиям в команде. Контрольный	Правила игры. Ведение мяча. Вырывания и выбивания (приемы овладения мячом). Точность передач мяча партнеру, согласованность работы рук и ног.	2	ОК3

норматив - прием и пелелача мяча в парах.			ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 3.5 Обучение действиям в команде. Совершенствование ведения.	Правила игры. Ведение мяча шагом правой - левой рукой, поочередно двумя руками. То же - бегом по прямой, с огибанием стоек. Вырывания и выбивания (приемы овладения мячом).	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 3.6.Обучение технике бросков с ближнего расстояния. Совершенствование ведения. техники штрафного броска Игра по упрощенным правилам.	Правила игры. Ведение мяча. Броски мяча по кольцу: техника броска, точность броска. Бросок с места, в прыжке. Игра по упрощенным правилам. Взаимодействие в команде. Правильность и точность выполнения передач, ведения мяча.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 3.7Обучение ведению мяча с остановкой в 2 шага и броску по кольцу. Контрольный норматив - штрафной бросок.	Правила игры. Ведение мяча. Броски мяча по кольцу: техника броска, точность броска. Бросок с места, в прыжке. Сдача контрольного норматива Точность попаданий с зоны штрафного броска (5 из 10 - «5», 4 из 10- «4», 3 из 10 - «3», менее трех попаданий - «2»)Игра по упрощенным правилам. Взаимодействие в команде. Правильность и точность выполнения передач, ведения мяча.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 3.8.Совершенствование на практике правил игры. ведения с остановкой в 2 шага. Контрольная двусторонняя игра	Ведение мяча. Учебная игра с применением изученных приемов и навыков. Контрольная игра.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Раздел 4. Гимнастика.		16	
Тема 4.1 Теория.	Гимнастика .Виды гимнастики.	1	
Тема 4.2. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Страховка и самостраховка.	Техника безопасности на уроках. Соблюдение санитарно-гигиенических норм. Требования к занимающимся в зале. Правила по предупреждению травматизма Понятие терминов «страховка», «самостраховка»Акробатика.	5	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4

Тема 4.3 Строевые упражнения. Общеразвивающие упражнения. Кувырки вперед - назад.	Строевые упражнения. Повороты на месте. Перестроения из одной в 2,3,4 шеренги на месте и движении. Правильность и точность выполнений общеразвивающих упражнений. Выполнение упражнений в парах. Соблюдение требований техники безопасности. Элементы акробатики - кувырки. Соблюдение требований и техники безопасности. Страховка и самостраховка.	5	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 4.4 Акробатические упражнения (кувырки, перекаты с выходом в стойку, перевороты на лопатках, стойки на голове и руках (юн.), удержание равновесия боком).	Освоение техники акробатических упражнений Выполнение акробатических упражнений в связке, в различных комбинациях Упражнения на перекладине .Висы поднос ног к перекладине. Отжимание планка.	5	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Самостоятельная работа	Утренняя гигиеническая гимнастика на развитие силы, гибкости	8	
Раздел 5 Лыжная подготовка.		18	
Тема5.1 Теория	Лыжная подготовка в системе физического воспитания	2	
Тема 5.2 Организация уроков по лыжной подготовке. Выбор и подбор лыж. Строевые упражнения.	Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. Требования к студентам. Форма одежды при занятиях на улице в зимнее время года. Температурный режим. Самоконтроль. Элементы самоконтроля, признаки переутомления, переохлаждения. Правила подбора лыж. Подбор лыж . Строевые упражнения с лыжами.	1	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.3.Обучение технике попеременного четырехшажного хода по равнинной местности	Специально - подготовительные упражнения. Объяснение, показ техники выполнения хода. Прохождение дистанции 3-4 км.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема5.4. Обучение технике преодоления подъемов способами «елочкой», «лесенкой». Прохождение дистанции 2-3 км	Техника преодоления подъемов: объяснение, демонстрация. Выполнение студентами подъемов по 3-4 раза каждым способом. Прохождение дистанции 2-3 км.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4

Тема 5.5 Прохождение дистанции 3-4 км, коротких отрезков по 100-200 м на скорость.	Специально - подготовительные упражнения. Прохождение дистанции. Контроль за самочувствием.	1	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.6. Прохождение дистанции 4-5 км. Совершенствование техники подъемов «елочкой», «лесенкой».	Прохождение дистанции. 4-5 км. Совершенствование подъемов. Прохождение дистанции. 4-5 км. Совершенствование техника и правильность выполнения подъемов.	1	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.7 Прохождение дистанции 3-4 км в полсилы. Зачетные упражнения - подъемы в гору.	Специально - подготовительные упражнения. Прохождение дистанции. Контроль за самочувствием. Выполнение зачетных упражнений - техника, правильность, быстрота и точность выполнения упражнения.	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.8 Прохождение дистанции 4-5 км. Обучение способам торможения «плугом», «полуплугом».	Специально - подготовительные упражнения. Прохождение дистанции. Контроль за самочувствием. Способы торможения: сходства и отличия. Объяснение, демонстрация. Выполнение торможений изученными способами по 3-4 раза	1	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.9.1 Прохождение дистанции 4-5 км. Совершенствование способов торможения «плугом», «полуплугом».	Прохождение дистанции 4-5 км. Совершенствование изученных способов торможения. Прохождение дистанции 4-5 км. Выполнение торможений изученными способами по 3-4 раза	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.10. Контрольный норматив - прохождение дистанции 3000 м (дев.), 5000 м (юн.)	Специально - подготовительные упражнения. Прохождение дистанции с учетом времени. Быстрота, полная координация движений (правильное сочетание движений рук и ног)	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 5.11 Прохождение дистанции 4-5 км попеременным ходом.	Специально - подготовительные упражнения. Прохождение дистанции. Самоконтроль. Быстрота, полная координация движений (правильное сочетание движений рук и ног).	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
.Самостоятельная работа.	Утренняя гигиеническая гимнастика на развитие выносливости и скорости.	8	

Раздел 6.Вolleyбол		13	
Тема 6.1 Теория	Волейбол в системе физ-воспитания.	2	
Тема 6.2 Стойка и перемещения Приставные шаги вправо, влево, вперёд, назад, двойной шаг, скачок остановки после быстрого передвижения.	Передача мяча над собой в кругу радиус 1 метр	2	OK3 OK6.OK8.OK 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 6.3 Передача мяча двумя руками сверху.  Ловля набивного мяча двумя руками на уровне лица в средней и низкой стойке.	Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий.  Передача мяча через сетку в парах на 5 б-12 раз, на 4 б- 10 раз, на 3 б.-8 раз	3	OK3 OK6.OK8.OK 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 6.4 Приём мяча	Приём мяча снизу над собой в кругу радиус 1 м	3	OK3 OK6.OK8.OK

снизу двумя руками	риём мяча снизу через сетку в парах, совершенствование подачи мяча.		9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 6.5 Подача мяча  Нижняя прямая подача в пределах площадки, верхняя и боковая и прямая подача.	Нижняя подача мяча на 5 б-4 раза из 6 подач, на 4 б-3 раза, на 3 б-2 раза  Учебная игра по упрощённым правилам  Закрепление и совершенствование техники изучаемых двигательных действий.	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Самостоятельная работа	Утренняя гигиеническая гимнастика на развитие ловкости и координации движений	19	
Раздел7..Атлетическая гимнастика  Тема7.1 Теория	Атлетическая гимнастика в системе физ-воспитания.	16  1	
Тема 7.2 Урок круговой тренировки на 10 ст	Выполнение изучаемых двигательных действий	2	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 7.3 Урок круговой тренировки на 12 ст.	Выполнение изучаемых двигательных действий КН- сгибание-разгибание рук в упоре.	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4

Тема 7.4 Урок круговой тренировки на 14 ст.	Выполнение изучаемых двигательных действий КН- поднимание-опускание туловища из положения лёжа	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема 7.5 Урок круговой тренировки на 15 ст.	Выполнение изучаемых двигательных действий	3	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Самостоятельная работа	Утренняя гигиеническая гимнастика на развитие силы	8	
Раздел 8. Легкая атлетика.		17	
Тема 8.1..Совершенствование техники метания гранаты.	Техника безопасности. Совершенствование метания. Техника выполнения каждого этапа. Общая физическая подготовка. Игровая подготовка Сдача контрольного норматива в беге на 100 м .Сдача контрольного норматива в прыжках в длину	8	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Тема8.2. Совершенствование бега на средние дистанции.	Совершенствование Тройного прыжка с места. Сдача контрольного норматива - прыжок в длину с места. Сдача контрольного норматива - 2000 м (дев.), 3000 м (юн.). Игровая подготовка	9	ОК3 ОК6.ОК8.ОК 9.ПК1.1ПК1.3 ПК2.1 ПК2.4
Самостоятельная работа	Утренняя гигиеническая гимнастика на развитие скорости и выносливости	9	
	Всего	137	
<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>*Зачет</b>
<b>Всего:</b>			<b>*137</b>

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Физического воспитания», оснащенный оборудованием: тренажеры, перекладины, шведская стенка, лыжная база, лыжи в комплекте, раздевалки, теннисный стол (*перечисляется основное оборудование кабинета*), техническими средствами обучения: В/бол, ф/бол, б/бол мячи, гантели, секундомер, шашки, шахматы, волейбольные сетки, мячи для настольного тенниса, теннисные ракетки (*перечисляются технические средства необходимые для реализации программы*).

Лаборатория Тренажерный зал (*наименования лаборатории из указанных в п.б.1 ПООП*), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.2 Примерной программы по данной профессии (*специальности*).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеются печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе.

##### 3.2.1. Основные печатные издания

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

**Основные источники:**

1. Физическая культура : учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования / А.А. Бишаева.- 5-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2012.-304 с.
2. Физическая культура.10-11 классы: учеб. Для общеобразоват. Учреждений/ В.И. Лях, А.А. Зданевич; под общ.ред. В.И.Ляха.-3-е изд.-М.:Просвещение,2012-237 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minsport.gov.ru>

*В примерной программе приводится перечень печатных и/или электронных образовательных изданий, рекомендуемых ФУМО СПО для использования в образовательном процессе. Электронные ресурсы (не учебные издания) указываются в дополнительных источниках.*

##### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Физическое воспитание, спортивно-массовая и оздоровительная работа в дошкольных образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования Сборник № 1-10 2012 г.

Научный редактор Сборников :

Председатель ОГФСО «Юность России» , профессор, Заслуженный работник физической культуры РФ А.П. Зотов.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>48</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- о роли физической культуры в общекультурном, социальном и физическом развитии человека;</li> <li>- основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.</li> <li>- выполнять задания, связанные с самостоятельной разработкой, подготовкой, проведением студентом занятий или фрагментов занятий по изучаемым видам спорта.</li> </ul>		<p><b>Формы контроля обучения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практические задания по работе с информацией</li> <li>- домашние задания проблемного характера</li> <li>ведение календаря самонаблюдения. Оценка подготовленных студентом фрагментов занятий с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха.</li> </ul> <p><b>Методы оценки результатов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;</li> <li>- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка;</li> <li>- тестирование в контрольных точках.</li> </ul> <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>1 .Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического</p>

<sup>48</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

		<p>качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр(броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи. жонглирование)</p> <p>Оценка технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм</p> <p>Оценка выполнения студентом функций судьи.</p> <p>Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</p> <p>Атлетическая гимнастика</p> <p>Оценка техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями.</p> <p>Самостоятельное проведение фрагмента занятия или занятия</p> <p><b>Плавание.</b></p> <p>Оценка техники плавания способом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кроль на спине;</li> <li>- кроль на груди;</li> <li>- брасс;</li> </ul> <p>Оценка техники:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- старта из воды;</li> <li>- стартового прыжка с тумбочки.;</li> <li>- поворотов.</li> </ul> <p>Проплывание избранным способом дистанции 400 м без учёта времени.</p> <p><b>Лыжная подготовка.</b></p> <p>Оценка техники передвижения на лыжах различными ходами, техники выполнения</p>
--	--	--

		<p>поворотов, торможения, спусков и подъемов.</p> <p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <p>На входе - начало учебного года семестра;</p> <p>На выходе - в конце учебного года семестра изучения темы программы.</p>
--	--	---

## **Приложение 2**

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности»

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,  
примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного

ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ЛР 17 Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

ЛР 18 Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.

ЛР 20 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 22 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической

ЛР 23 Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 25 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 26 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ЛР 27 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>49</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
<p>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.</p> <p>ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 1.5, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.9, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5,</p> <p>ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10,</p>	<p>41. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>42. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>43. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>44. применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>45. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>46. применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>47. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p><b>48.</b> оказывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>• основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>• основы военной службы и обороны государства;</li> <li>• задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>• способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>• организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>• основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</li> </ul>

<sup>49</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27.	первую помощь пострадавшим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>• порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>
--	-----------------------------	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

	Учебная нагрузка обучающихся (час)					
	Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа обучающегося	Обязательная аудиторная нагрузка			
			Всего часов	В т.ч.		
				теоретические занятия	практические занятия	курсовая работа (проект) (для СПО)
<b>1 курс 1 семестр</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>34</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	
<b>1 курс 2 семестр</b>	<b>58</b>	<b>20</b>	<b>38</b>	<b>32</b>	<b>4</b>	
<b>Всего</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>62</b>	<b>10</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>						

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем <b>1</b>	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) <b>2</b>	Объем часов <b>3</b>
<b>1 курс 1 семестр</b>		
<b>Введение в дисциплину</b>		
<b>РАЗДЕЛ 1. Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	Здоровье и здоровый образ жизни. Общие понятия о здоровье. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества.	<b>2</b>
	<b>Практическая работа № 1</b> «Разработка режима дня»	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> рефераты по теме Здоровый образ жизни — основа укрепления и сохранения личного здоровья. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы. Роль физической культуры в сохранении здоровья. Сохранение репродуктивного здоровья	4
<b>Тема 1.2.</b>	Факторы, способствующие укреплению здоровья. Двигательная активность и закаливание организма. Занятия физической культурой. Психологическая уравновешенность и ее значение для здоровья. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной активности на здоровье человека. Закаливание и его влияние на здоровье. Правила личной гигиены и здоровье человека	<b>2</b>
	<b>Практическая работа № 2</b> «Исследование вопросов влияния на здоровье человека».	1
<b>Тема 1.3.</b>	Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Основные источники загрязнения окружающей среды. Техносфера как источник негативных факторов.	<b>2</b>
<b>Тема 1.4.</b>	Вредные привычки (употребление алкоголя, курение, употребление наркотиков) и их профилактика. Алкоголь и его влияние на здоровье человека, социальные последствия употребления алкоголя, снижение умственной и физической работоспособности. Курение и его влияние на состояние здоровья. Табачный дым и его составные части. Влияние курения на нервную систему, сердечно-сосудистую систему. Пассивное курение и его влияние на здоровье.	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся плакаты (карикатуры) на темы</b> Алкоголь и его влияние на здоровье человека. Табачное курение и его влияние на здоровье.	3

	Наркотики и их пагубное воздействие на организм.	
<b>Тема 1.5.</b>	Правила и безопасность дорожного движения. Модели поведения пешеходов, велосипедистов, пассажиров и водителей транспортных средств при организации дорожного движения.	<b>1</b>
	<b>Практическая работа № 3</b> «Исследование моделей поведения при дорожном движении»	1
<b>Тема 1.6.</b>	Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества. Социальная роль женщины в современном обществе. Репродуктивное здоровье женщины и факторы, влияющие на него. Здоровый образ жизни — необходимое условие сохранности репродуктивного здоровья.	<b>1</b>
<b>Тема 1.7.</b>	Правовые основы взаимоотношения полов. Брак и семья. Культура брачных отношений. Основные функции семьи. Основы семейного права в Российской Федерации. Права и обязанности родителей. Конвенция ООН «О правах ребенка».	<b>2</b>
	<b>Контрольная работа по разделу 1. «Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья»</b>	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Эссе на тему Компьютерные игры и их влияние на организм человека. Особенности трудовой деятельности женщин и подростков. Права ребенка в современном мире Почему воспитание ребенка это обязанность родителей.	2
<b>РАЗДЕЛ 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	<b>1</b>
	<b>Практическая работа № 4</b> Изучение и отработка моделей поведения в ЧС на транспорте.	1
<b>Тема 2.2.</b>	Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Правила поведения в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Отработка правил поведения при получении сигнала о чрезвычайной ситуации согласно плану образовательного учреждения (укрытие в защитных сооружениях, эвакуация и др.).	<b>2</b>
	<b>Практическая работа № 5</b> «Изучение первичных средств пожаротушения.»	1
	<b>Самостоятельная работа</b> Характеристика ЧС природного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Характеристика ЧС техногенного характера, наиболее вероятных для данной местности и района проживания. Терроризм как основная социальная опасность современности. Космические опасности: мифы и реальность.	3

<b>Тема 2.3</b>	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), история ее создания, предназначение, структура, задачи, решаемые для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	<b>2</b>
<b>Тема 2.4</b>	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Основные понятия и определения, задачи гражданской обороны. Структура и органы управления гражданской обороной. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций	<b>2</b>
<b>Тема 2.5</b>	Современные средства поражения и их поражающие факторы. Мероприятия по защите населения. Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях военного и мирного времени. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций	<b>1</b>
<b>Тема 2.6</b>	Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Инженерная защита, виды защитных сооружений. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Правила поведения в защитных сооружениях	<b>2</b>
<b>Тема 2.7</b>	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций. Организация и основное содержание аварийно-спасательных работ. Санитарная обработка людей после их пребывания в зонах заражения	<b>2</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Разработка презентаций.</b> Современные средства поражения и их поражающие факторы. Оповещение и информирование населения об опасности. Инженерная защита в системе обеспечения безопасности населения.	<b>2</b>
<b>Тема 2.8</b>	Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций. Основные направления деятельности государственных организаций и ведомств Российской Федерации по защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций: прогноз, мониторинг, оповещение, защита, эвакуация, аварийно-спасательные работы, обучение населения. Организация гражданской обороны в образовательном учреждении, ее предназначение.	<b>2</b>
<b>Тема 2.9</b>	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта, захвате в качестве заложника. Меры безопасности для населения, оказавшегося на территории военных действий.	<b>2</b>
	<b>Практическая работа № 6 «Правила поведения при террористическом захвате»</b>	<b>1</b>
<b>Тема 2.10</b>	Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Полиция Российской Федерации — система государственных органов исполнительной власти в области защиты здоровья, прав, свободы и собственности граждан от противоправных посягательств. Служба скорой медицинской помощи. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор России). Другие государственные службы в области безопасности. Правовые основы организации защиты населения Российской Федерации от	<b>2</b>

	чрезвычайных ситуаций мирного времени.	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Таблицы. схема.</b> Правовые и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности. МЧС России — федеральный орган управления в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	2
	<b>Контрольная работа по разделу 2 «Государственная система обеспечения безопасности населения»</b>	1
<i>1 курс 2 семестр</i>		
<b>РАЗДЕЛ 3. Основы обороны государства и воинская обязанность</b>		
<b>Тема 3.1.</b>	История создания Вооруженных Сил России. Организация вооруженных сил Московского государства в XIV—XV веках. Военная реформа Ивана Грозного в середине XVI века. Военная реформа Петра I, создание регулярной армии, ее особенности. Военные реформы в России во второй половине XIX века, создание массовой армии. Создание советских Вооруженных Сил, их структура и предназначение. Основные предпосылки проведения военной реформы Вооруженных Сил Российской Федерации на современном этапе. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации, их роль и место в системе обеспечения национальной безопасности. Образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Написание рефератов</b> Структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды и рода войск. Основные виды вооружения и военной техники в Российской Федерации.	4
<b>Тема 3.2.</b>	Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск. Сухопутные войска: история создания, предназначение, структура. Военно-воздушные силы: история создания, предназначение, структура. Военно-морской флот, история создания, предназначение, структура. Ракетные войска стратегического назначения: история создания, предназначение, структура. Войска воздушно-космической обороны: история создания, предназначение, структура. Воздушно-десантные войска: история создания, предназначение, структура. Другие войска: Пограничные войска Федеральной службы безопасности Российской Федерации, внутренние войска Министерства внутренних дел Российской Федерации, Железнодорожные войска Российской Федерации, войска гражданской обороны МЧС Росси. Их состав и предназначение.	3
	<b>Практическая работа № 7 «Структура Вооруженных сил Российской Федерации»</b>	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4

	<b>Составление кроссвордов.</b> Военная служба как особый вид федеральной государственной службы.	
<b>Тема 3.3.</b>	Воинская обязанность. Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет. Организация воинского учета и его предназначение. Первоначальная постановка граждан на воинский учет. Обязанности граждан по воинскому учету. Организация медицинского освидетельствования граждан при первоначальной постановке на воинский учет	<b>3</b>
	<b>Практическая работа № 8</b> «Особенности службы в армии, изучение и освоение методик проведения строевой подготовки»	1
	<b>Контрольная работа</b> «История и структура Вооруженных сил РФ»	1
<b>Тема 3.4</b>	Обязательная подготовка граждан к военной службе. Основное содержание обязательной подготовки гражданина к военной службе. Добровольная подготовка граждан к военной службе. Основные направления добровольной подготовки граждан к военной службе: занятия военно-прикладными видами спорта; обучение по дополнительным образовательным программам, имеющее целью военную подготовку несовершеннолетних граждан в учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования; обучение по программам подготовки офицеров запаса на военных кафедрах в образовательных учреждениях высшего профессионального образования.	<b>3</b>
<b>Тема 3.5</b>	Призыв на военную службу. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Размещение военнослужащих, распределение времени и повседневный порядок жизни воинской части.	<b>2</b>
<b>Тема 3.6</b>	Прохождение военной службы по контракту. Основные условия прохождения военной службы по контракту. Требования, предъявляемые к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. Сроки военной службы по контракту. Права и льготы, предоставляемые военнослужащим, проходящим военную службу по контракту.	<b>3</b>
<b>Тема 3.7</b>	Альтернативная гражданская служба. Основные условия прохождения альтернативной гражданской службы. Требования, предъявляемые к гражданам, для прохождения альтернативной гражданской службы.	<b>3</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> <b>Разработка схемы по теме</b> Организация и порядок призыва граждан на военную службу в Российской Федерации.	2
<b>Тема 3.8</b>	Качества личности военнослужащего как защитника Отечества: любовь к Родине, высокая воинская дисциплина, верность воинскому долгу и военной присяге, готовность в любую минуту встать на защиту свободы, независимости конституционного строя в России, народа и Отечества. Военнослужащий — специалист, в совершенстве владеющий оружием и военной техникой. Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина. Виды воинской деятельности и их особенности. Особенности воинской деятельности в различных видах Вооруженных Сил и родах войск. Требования к психическим и морально-этическим качествам призывника. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Военнослужащий —	<b>2</b>

	подчиненный, строго соблюдающий Конституцию РФ и законодательство Российской Федерации, выполняющий требования воинских уставов, приказы командиров и начальников.	
	<b>Контрольная работа «Военная служба по контракту, альтернативная служба в рядах ВС РФ»</b>	1
<b>Тема 3.9</b>	Воинская дисциплина и ответственность. Единоначалие — принцип строительства Вооруженных Сил Российской Федерации. Общие права и обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, ее сущность и значение. Виды ответственности, установленной для военнослужащих (дисциплинарная, административная, гражданско-правовая, материальная, уголовная). Дисциплинарные взыскания, налагаемые на солдат и матросов, проходящих военную службу по призыву. Уголовная ответственность за преступления против военной службы (неисполнение приказа, нарушение уставных правил взаимоотношений между военнослужащими, самовольное оставление части и др.). Соблюдение норм международного гуманитарного права.	3
<b>Тема 3.10</b>	Как стать офицером Российской армии. Основные виды военных образовательных учреждений профессионального образования. Правила приема граждан в военные образовательные учреждения профессионального образования. Организация подготовки офицерских кадров для Вооруженных Сил Российской Федерации.	2
<b>Тема 3.11</b>	Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу — основные качества защитника Отечества. Воинский долг — обязанность по вооруженной защите Отечества. Дни воинской славы России — дни славных побед. Основные формы увековечения памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днями воинской славы России. Дружба, войсковое товарищество — основа боевой готовности частей и подразделений. Особенности воинского коллектива, значение войскового товарищества в боевых условиях и повседневной жизни частей и подразделений. Войсковое товарищество — боевая традиция Российской армии и флота.	2
	<b>Практическая работа № 9 «Дни Воинской славы отечества»</b>	1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> <b>Разработка презентаций</b> Боевые традиции Вооруженных Сил Российской Федерации. Символы воинской чести. Патриотизм и верность воинскому долгу.	5
<b>Тема 3.12</b>	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Ритуал приведения к военной присяге. Ритуал вручения боевого знамени воинской части. Вручение личному составу вооружения и военной техники. Проводы военнослужащих, уволенных в запас или отставку. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части — символ воинской чести, доблести и славы. Ордена — почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе.	3
	<b>Практическая работа № 10 «Символы воинской чести-ордена , медали.»</b>	1
	<b>Самостоятельная работа эссе по теме</b> Города-герои Российской Федерации. Города воинской славы Российской Федерации.	5

	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
	<b>Итого : обязательных аудиторных занятий , в том числе</b>	<b>72</b>
	<b>лекций</b>	<b>53</b>
	<b>лабораторно-практических занятий</b>	<b>19</b>
	<b>самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>36</b>
	<b>Всего:</b>	<b>108</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «ОБЖ, БЖ, Охраны труда»

оснащенный оборудованием: оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности» входят: многофункциональный комплекс преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи; макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее

одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

### **3.2.1. Основные печатные издания**

Основные источники (ОИ):

1. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2016.
2. Аксенова М., Кузнецов С., Евлахович и др. Огнестрельное оружие. — М., 2012.
3. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2017.
4. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2017.
5. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
6. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2017.
7. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф. образования. — М., 2018.
8. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное приложение к учебнику для учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
9. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронный учебно-методический комплекс для учреждений сред. проф. образования. — М., 2016.
10. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студентов сред. проф. образования. — М., 2017.
11. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.mchs.gov.ru](http://www.mchs.gov.ru) (сайт МЧС РФ).
2. [www.mvd.ru](http://www.mvd.ru) (сайт МВД РФ).
3. [www.mil.ru](http://www.mil.ru) (сайт Минобороны).
4. [www.fsb.ru](http://www.fsb.ru) (сайт ФСБ РФ).
5. [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru) (Академик. Словари и энциклопедии).
6. [www.booksgid.com](http://www.booksgid.com) (Books Gid. Электронная библиотека).  
[www.globalteka.ru/index.html](http://www.globalteka.ru/index.html) (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам). [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru) (Электронно-библиотечная система IPRbooks). [www.school.edu.ru/default.asp](http://www.school.edu.ru/default.asp) (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность).

7. [www.ru/book](http://www.ru/book) (Электронная библиотечная система).
8. [www.pobediteli.ru](http://www.pobediteli.ru) (проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны»).
9. [www.monino.ru](http://www.monino.ru) (Музей Военно-Воздушных Сил).
10. [www.simvolika.rsl.ru](http://www.simvolika.rsl.ru) (Государственные символы России. История и реальность).
11. [www.militera.lib.ru](http://www.militera.lib.ru) (Военная литература).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>50</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>• основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>• основы военной службы и обороны государства;</li> <li>• задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>• способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>• меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>• организацию и порядок призыва граждан на</li> </ul>	<p>«5» - Студент дает четкий и правильный ответ, выявляющий понимание материала и характеризующий прочные знания, излагает материал в логической последовательности с использованием специальной терминологии, свободно и легко устанавливает связь между теоретическими знаниями и практическими умениями. Самостоятельно выполняет задания практической работы, не нуждается в помощи преподавателя.</p> <p>«4» - Студент дает правильный ответ в определенной логической последовательности, способен устанавливать связи между теоретическими знаниями и практическими умениями. Овладел программным материалом, но допускает некоторую неполноту ответа и незначительные ошибки. При выполнении самостоятельной практической работы преподаватель оказывает незначительную помощь в виде наводящих вопросов.</p> <p>«3» - Студент дает неполный ответ, построенный несвязно, но выявляет общее</p>	<p>Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения практических работ, устный индивидуальный опрос. Письменный опрос в форме тестирования</p>

<sup>50</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p>военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</li> <li>• область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> </ul> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>понимание вопроса, материал знает нетвердо, требует постоянной помощи преподавателя, дополнительного разъяснения этапов выполнения практического задания, наводящих вопросов.</p> <p>«2» - Студент не дает ответа или допускает в нем существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью преподавателя. При выполнении практической работы постоянно нуждается в помощи преподавателя.</p>	
<p>49. организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>50. предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>51. использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>52. применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>53. ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</p> <p>54. применять профессиональные знания</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ. Текущий контроль в форме защиты практических работ</p>

<p>в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>55. владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p>		
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p> <p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p> <p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России.</p> <p>Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.</p> <p>Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда.</p> <p>Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и</p>		<p>Оценка результатов заполнения портфолио</p>

<p>профессионального конструктивного «цифрового следа».</p> <p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p> <p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p> <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p> <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p> <p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;</p> <p>предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p> <p>Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p> <p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами</p>		
---	--	--

<p>эстетической культуры.</p> <p>Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.</p> <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p> <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p> <p>Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.</p> <p>Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции</p>		
---	--	--

<p>культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.  Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической</p> <p>Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>		
--	--	--

## Приложение 2

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОУД.08 АСТРОНОМИЯ»**

с. Новый Быт, 2021г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Иванова С.Н./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОУД.08 АСТРОНОМИЯ разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>7. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>
<b>8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.09 АСТРОНОМИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.08 АСТРОНОМИЯ» является обязательной частью в цикле общеобразовательных учебных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК, ПК и ЛР

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b> <i>(дескрипторы)</i>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях	<b>ЛР 2</b>

добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и	ЛР 14

сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>51</sup></b>	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>ЛР 16</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 17</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	<b>ЛР 18</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	<b>ЛР 19</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 20</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	<b>ЛР 21</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>52</sup></b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР 23</b>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР 24</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 25</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 26</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<b>ЛР 27</b>

<sup>51</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>52</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>53</sup></b>	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<b>ЛР 28</b>

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>54</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
<i>ОК 1-11, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ЛР 1- 28</i>	<i>умения объяснять видимое положение и движение небесных тел принципами определения местоположения и времени по астрономическим объектам, навыками практического использования компьютерных приложений для определения вида звездного неба в конкретном пункте для заданного времени</i>	<i>знания о физической природе небесных тел и систем, строения и эволюции Вселенной, пространственных и временных масштабах Вселенной, наиболее важных астрономических открытиях, определивших развитие науки и техники</i>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	8
контрольная работа	3
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

<sup>53</sup> Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
Тема 1. Введение	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК04 ОК 05 ПК 1.4. <i>ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
	1. Введение	2	
Тема 2. История развития астрономии	Содержание учебного материала	11	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК04 ОК 05 ПК 1.4 ПК 2.2, ПК 2.3 <i>. ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</i>
	1. Астрономия в древности Звездное небо. Основы измерения времени. Оптическая астрономия. Астрономия ближнего космоса. Астрономия дальнего космоса.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	2	
	1. Практическая подготовка №1 Звездное небо.	2	
	<b>Контрольная работа</b>	1	
Тема 3. Солнечная система	Содержание учебного материала	15	ОК 01 ОК 02 ОК03
	1. <i>Происхождение Солнечной системы</i> <i>Видимое движение планет</i>	11	

	<b>2. Система Земля-Луна</b> <i>Природа Луны.</i>		ОК04 ОК 05 ПК 1.4 ПК 3.5, ПК 4.6 ПК 5.2. ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27
	<b>3. Планеты земной группы.</b> <i>Планеты - гиганты.</i> <i>Карликовые планеты и малые тела Солнечной системы.</i>		
	<b>4. Солнце.</b> <i>Солнце и жизнь на Земле.</i> <i>Небесная механика.</i> <i>Искусственные тела Солнечной системы.</i>		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	4	
	<i>Практическая подготовка. Система Земля-Луна</i>	1	
	<i>Практическая подготовка. Планеты земной группы</i>	1	
	<i>Практическая подготовка. Планеты - гиганты</i>	1	
	<i>Практическая подготовка Карликовые планеты и малые тела Солнечной системы</i>	1	
<b>Тема 4.</b> <b>Строение и эволюция Вселенной</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ПК 1.4 ПК 3.5, ПК 4.6 ПК 5.2. ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27
	<b>1. Расстояние до звезд.</b> <i>Физическая природа звезд.</i> <i>Виды звезд.</i> <i>Звездные системы</i> <i>Наша Галактика – Млечный Путь.</i> <i>Другие галактики</i> <i>Метагалактика.</i> <i>Эволюция галактик и звезд</i> <i>Жизнь и разум во Вселенной)</i>	11	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	3	
	<i>Практическая подготовка Небесная механика.</i>	1	
	<i>Практическая подготовка. Виды звезд.</i>	1	
	<i>Практическая подготовка. Наша Галактика – Млечный Путь.</i>	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		64	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не

*указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет *астрономии № 309*,

оснащенный оборудованием: демонстрационное оборудование общего назначения (справочные плакаты и таблицы, портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов);

печатные пособия (учебная, методическая и справочная литература);

раздаточные материалы (карточки с заданиями, справочные материалы);

интерактивные средства обучения (учебные фильмы, компьютерные презентации, интерактивные обучающие компьютерные программы);

техническими средствами обучения: ноутбук, проектор, колонки, экран,

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

*Астрономия: учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования; под ред. Т.С.Фещенко; изд. Центр «Академия», 2019; то же – электронный ресурс.*

##### 3.2.2. Основные электронные издания

Астронет <http://www.astronet.ru>.

##### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. "Астрономические задачи с решениями". Сурдин В.Г. М.: УРСС, 2010.

2. "Вселенная в числах и фактах" Иванов В.В., Решетников В.П., Холшевников К.В. СПб.: Изд-во СПбГУ, 2008.

3. "Звезды, галактики, Метагалактика". Агемян Т.А. М.: Наука, 1982.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения <sup>55</sup>	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.	устный опрос, тестирование,
Применение фундаментальных физических законов и принципов, лежащих в основе современной картины мира, при решении вычислительных и качественных задач, выполнении тестовых заданий	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено	выполнение индивидуальных заданий различной сложности оценка ответов в ходе эвристической беседы,
Правильное описание наиболее		подготовка презентаций

<sup>55</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p><i>важных открытий в области астрономии, оказавших определяющее влияние на создание современной картины мира</i></p> <p><i>Правильное описание и применение методов научного познания природы</i></p>	<p><i>полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</i></p> <p><i>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</i></p> <p><i>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</i></p>	<p><i>демонстрация умения пользоваться астрономическими понятиями при выполнении индивидуальных заданий</i></p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <p><i>Проведение наблюдений, планирование и выполнение эксперимента, выдвижение гипотезы и построение моделей</i></p> <p><i>Применение полученных знаний по астрономии для объяснения разнообразных физических явлений.</i></p> <p><i>Использование физических знаний для решения практических задач повседневной жизни, обеспечения безопасности собственной жизни, рационального природопользования и охраны окружающей среды</i></p>	<p><i>Характеристики демонстрируемых умений</i></p> <p><i>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</i></p> <p><i>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</i></p> <p><i>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание</i></p>	<p><i>Оценка результатов выполнения практической работы</i></p> <p><i>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</i></p> <p><i>устный опрос, тестирование,</i></p> <p><i>выполнение индивидуальных заданий различной сложности</i></p> <p><i>оценка ответов в ходе эвристической беседы,</i></p> <p><i>подготовка презентаций</i></p>

	<p><i>курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</i></p> <p><i>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</i></p>	
<p>Перечень ЛР, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</p>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p> <p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено,</p>	<p>Оценка результатов заполнения портфолио</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> <p>устный опрос, тестирование,</p> <p>выполнение индивидуальных заданий различной сложности</p> <p>оценка ответов в ходе эвристической беседы, тестирование</p> <p>оценка ответов в ходе эвристической беседы,</p> <p>подготовка презентаций</p>

	«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.	
--	--	--

## Приложение 2

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 30.08.2022

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОУД.09 Родной язык»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины **ОУД.09 Родной язык** разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>21. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3-9</b>
<b>22. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9-17</b>
<b>23. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>18-21</b>
<b>24. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>21-23</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.09 Родной язык»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.09 Родной язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развития:

ОК 01. Выбора способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществления поиска, анализа и интерпретации информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планирования и реализации собственного профессионального и личностного развития.

ОК 04. Работы в коллективе и команде, эффективного взаимодействия с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлении устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлении гражданско-патриотической позиции, демонстрации осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей, проявления стандартов антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использования средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Использования профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1.	<b>У1.</b> Уметь осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач	<b>З1</b> Знать связь языка и истории, культуры русского и других народов
ПК 1.2.	<b>У2.</b> Уметь анализировать языковые единицы с точки зрения	<b>З2</b> смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты,

	правильности, точности и уместности их употребления	литературный язык, языковая норма, культура речи
ПК 1.3.	<b>У3.</b> Уметь проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка.	<b>33</b> основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	<b>34</b> орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление,	

	творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	

	традиционных общечеловеческих ценностей, проявлять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	
ЛР5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	
ЛР20	Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей	

	многонационального российского государства.	
ЛР28	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	40
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
Теоретическое обучение	10
лабораторные работы и практические занятия	30
Всего занятий	40
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОУД.10 Родной язык

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем в часах</i>	<i>Коды компетенций и личностных результатов<sup>56</sup>, формированию которых способствует элемент программы</i>
Введение. Тема 1	<b>1. Общие сведения о языке.</b> Повторение и углубление изученного ранее. <b>Язык и общество.</b> Родной язык, литература и культура. Язык и история народа	<i>1</i>	<b>ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
Тема 2	<b>2. Язык и речь.</b> Язык и художественная литература. Понятие о системе языка, его единицах и уровнях, взаимосвязях и отношениях единиц разных уровней языка. <i>С.р. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире – в международном и межнациональном общении.</i>	<i>2</i>  <i>1</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20, ЛР28</b>
<b>Раздел 1. Фонетика. Орфоэпия. Орфография</b>			
Тема 1.1. Фонетика Тема 3	Обобщающее повторение фонетики. Фонетический разбор	<i>1</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
Тема 1.2. Орфоэпия Тема 4 Тема 5	1. Основные нормы современного литературного произношения и ударения .	<i>1</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
	2. Роль логического ударения в стихах поэтов.	<i>1</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
	<b>Самостоятельная работа. Благозвучие речи, ассонанс, аллитерация</b>	<i>2</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
Тема 1.3. Орфография.  Тема 6 Тема 7	1.Обобщающее повторение орфографии. Словарный диктант.	<i>1</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
	2. Написания, подчиняющиеся морфологическому, фонетическому, традиционному принципам русской орфографии.	<i>1</i>	<b>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</b>
	<b>3. Контрольный диктант</b>	<i>1</i>	

Тема 8	<b>Самостоятельная работа. Взаимосвязь орфографии с разными уровнями языка</b>	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
Раздел 2. Лексика Тема 9 Тема 10 Тема 11	1. Повторение ранее приобретенных знаний о лексике русского языка.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	2. Русская лексика с точки зрения ее происхождения и употребления.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	<b>Самостоятельная работа Лексический анализ текста. Статья К. Бальмонта «Русский язык как основа 2 творчества». Антонимы в произведении Феликса Кривина «Лики лжи».</b>	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	Тема 2.2. Фразеология		
Тема 12 Тема 13 Тема 14 Тема 15	1. Русская фразеология.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	2. Роль фразеологизмов в произведениях А. Грибоедова, А. Пушкина, Н. Гоголя и др. русских писателей.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	3. Словари русского языка. Словари языка писателей.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
<b>Раздел 3. Морфемика и словообразование</b>			
Тема 16 Тема 17	1. Повторение. Морфемика и словообразование.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	2. Однокоренные слова в произведениях И. Гончарова.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	<b>1 Самостоятельная работа. Этимологический анализ слов в произведениях И. Гончарова</b>	<i>2</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	Тема 3.2. Способы словообразования		
Тема 18	1. Словообразовательный разбор.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
Тема 19	2. Способы словообразования.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10,</i>

Тема 20			<i>ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
	<b>3. Практическая работа</b>	<i>1</i>	
<b>Раздел 4. 1. Морфология и орфография</b>			
Тема 21 Тема 22	1. Обобщающее повторение морфологии. Части речи.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
	2. Синтаксическая роль имён существительных в произведениях А.С. Пушкина.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
	<b>Самостоятельная работа. Знаменательные и служебные части речи</b>	<i>2</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 23	1. Морфологический разбор знаменательных и служебных частей речи.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 24	2. Словообразование и правописание знаменательных и служебных частей речи.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 25	3. Слитное, раздельное и дефисное написание.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 26	4. Трудные вопросы правописания Н и НН в суффиксах существительных, причастий, наречий.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 27	5. Трудные вопросы правописания окончаний и суффиксов разных частей речи.	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 28	<b>6. Контрольная работа</b>	<i>1</i>	
	<b>Самостоятельная работа. Морфология и законы правописания.</b>	<i>2</i>	
<b>Раздел 5. Функциональные стили речи</b>			
Тема 5.1. Текст и его строение Тема 29	1. Что такое текст. Средства связи между частями текста в отрывке из романа Л. Толстого «Война и мир».	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>
Тема 30	2. Абзац. Наблюдение за строением абзаца в главе романа И. Тургенева «Отцы и дети».	<i>1</i>	<i>ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК10, ЛР5, ЛР11, ЛР20</i>

Тема 31	3. Виды преобразования текста. Тезисы. Конспект. Выписки. Реферат. Аннотация.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
	<b>Самостоятельная работа.</b> Средства связи между частями текста в отрывке из романа Л.Толстого «Война и мир». Составление сложного плана и тезисов статьи А. Кони о Л. Толстом. Строением абзаца в главе романа И. Тургенева «Отцы и дети».	<i>2</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
Тема 32	<b>Раздел 7. Культура речи. Речевое общение. Риторика</b> Основные качества хорошей речи.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20, LP28</i>
Тема 33	Три компонента культуры речи: нормативный, этический, коммуникативный.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20, LP28</i>
Тема 34	Владение нормами современного русского языка.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, LP5, LP11, LP20, LP28</i>
Тема 35	Речевой этикет.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20, LP28</i>
Тема 36	Риторика как наука.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20</i>
Тема 37	Риторика в Древней Греции и Древнем Риме.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20 LP28</i>
Тема 38	Ораторство в России.	<i>1</i>	<i>OK2, OK3, OK4, OK5, OK10, LP5, LP11, LP20 LP28</i>
Тема 39	<b>Практическая работа</b>	<i>1</i>	<i>OK5, OK10, LP5, LP11, LP20 LP28</i>

Тема 40	Контрольный диктант	<i>1</i>	<i>OK5, OK10, LP5, LP11, LP20 LP28</i>
Итоговая аттестация	<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>2</i>	
Всего:	<i>40</i>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: столы, стулья, доска, плакаты и наглядные пособия;

техническими средствами обучения: ноутбук с выходом в интернет, проектор, проекционный экран.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

Русский язык и культура речи	Руднев В.Н.	М.: КНОРУС, 2018
------------------------------	-------------	------------------

##### 3.2.2. Основные электронные издания

И-Р 1 «Газета "Русский язык" и сайт для учителя "Я иду на урок русского языка"<http://rus.1september.ru>»

И-Р 2 "Грамота.ру" - справочно-информационный портал [gramota.ru](http://gramota.ru)

И-Р 3 Электронные пособия по русскому языку для школьников

<http://learning-russian.gramota.ru>

И-Р 4. Русская грамматика: академическая грамматика Института русского языка РАН

<http://rusgram.narod.ru>

И-Р 5 Русская фонетика: мультимедийный интернет-учебник

<http://www.philol.msu.ru/rus/galya-1/>

И-Р 6 . Тесты по русскому языку

<http://likbez.spb.ru>

И-Р 7 Риторика, русский язык и культура речи, лингвокультурология: электронные лингвокультурологические курсы

<http://gramota.ru/book/ritorika/>

И-Р 8 . Крылатые слова и выражения

<http://slova.ndo.ru>

---

И-Р 9 Опорный орфографический компакт: пособие по орфографии русского языка

<http://yamal.org/ook/>

---

И-Р 10. Коллекция «Диктанты — русский язык» Российского общеобразовательного портала

<http://language.edu.ru>

---

И-Р 11. Культура письменной речи

<http://www.grammar.ru>

---

И-Р 12. Справочная служба русского языка

<http://spravka.gramota.ru>

---

И-Р 13 Русская грамматика: академическая грамматика Института русского языка РАН

<http://rusgram.narod.ru>

---

И-Р 14. Филологический портал Philology.ru

<http://www.philology.ru>

---

И-Р 15 Владимир Даль. Электронное издание собрания сочинений

<http://www.philolog.ru/dahl/>

---

И-Р 16 Филологический портал <http://orf.textologia.ru/>

---

И-Р 17 Словари и энциклопедии <http://dic.academic.ru/>

---

И-Р 18 Сайт Министерства образования и науки РФ <http://mon.gov.ru/>

---

И-Р 19 Российский образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru)

---

И-Р 20 Сайт ФГОУ Федеральный институт развития образования <http://www.firo.ru/>

---

И-Р 21 Сайт Федерального агентства по образованию РФ [www.ed.gov.ru](http://www.ed.gov.ru)

---

И-Р 22 Электронная библиотека RoyalLib.com. Книги

### 3.2.3. Дополнительные источники

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Издательство, год издания
ДИ 1	Русский язык:10-11кл.: учеб.для общеобразов. учреждений	ГрековВ.Ф., Крючков С.Е., Чешко Л.А.	М.: Просвещение, 2008.
ДИ 2	Русский язык.10 -11 кл. Учебное пособие для общеобразоват. учреждений	Хлебинская Г.Ф.	М.: «Издательский дом «Оникс 21 век»
ДИ 3	Русский язык. Среднее профессиональное образование	А. И. Власенков Т.В. Потемкина	Дрофа. ОАО «Московские

			учебники» Москва, 2018 г.
ДИ 4	Пособие по русскому языку в старших классах.	Греков В. Ф., Крючков С. Е., Чешко Л. А.	М.: Просвещение, 2002.
ДИ 5	Русский язык: сборник упражнений.	Воителева Т.М	М.: Издательский центр «Академия», 2013
ДИ 6	Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб. пособие для учреждений нач. и сред. проф. образования	Антонова Е.С	М.: Издательский центр «Академия», 2012
ДИ 7	Русская пунктуация: алгоритмизированные схемы, тесты, упражнения.	Селезнева Л.Б	М.: Флинта: Наука, 2007
ДИ 8	Практическая стилистика современного русского языка.	Бельчиков Ю.А.	М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2012
ДИ 9	Русский язык. Орфография. Пунктуация	Розенталь Д.Э.	М.: Айрис-пресс, 2013
ДИ 10	Грамматическая правильность русской речи	Граудина Л.К	М.: «Издательство Астрель», 2004
	<b>Стилистика русского языка.</b>	И.Б. Голуб	М.: : Айрис-пресс, 2010
ДИ 11	Русский язык. Курс практической грамотности для старшеклассников и абитуриентов.	Громов С.А.	М.: Московский лицей, 2012
ДИ 12	Контрольно-измерительные материалы. 10 класс	Егорова Н.В.	М.: ВАКО, 2011
ДИ 13	Русский язык. Практикум по подготовке к ЕГЭ	Антонова С.В., Склискова Т.И	М.:Вентана-Граф,2007
ДИ 14	Справочник по орфографии и пунктуации	Розенталь А.Э.	
ДИ 15	Диктанты по русскому языку. ФГОС	Григорьева М.В.	М.: «Компания СМарт», 2015
ДИ 16	Диктанты по русскому языку: 10-11 классы	Лебеденко С.А.	М.: Эксмо, 2012
ДИ 17	Диктанты по русскому языку.	Петровская С.С.	М.: Дрофа, 2007

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>З1</b> связь языка и истории, культуры русского и других народов;	устный опрос; упражнения; творческие задания	Определение, сравнение
<b>З2</b> смысл понятий: речевая ситуация и ее компоненты, литературный язык, языковая норма, культура речи;	устный опрос; самостоятельная работа; терминологический диктант	Оценка результатов выполнения практической работы
<b>З3</b> основные единицы и уровни языка, их признаки и взаимосвязь; общения.	тестирование; практическая работа; контрольная работа; диктант; индивидуальные карточки; самостоятельная работа;	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы
<b>З4</b> орфоэпические, лексические, грамматические, орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка; нормы речевого поведения в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах	Устный опрос, контрольные работы, диктанты, тестовые работы, лингвистический анализ текстов, выполнение тренировочных заданий	Различение, определение, подбор, распознавание, применение знаний
<b>У1</b> Уметь осуществлять речевой самоконтроль; оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач	Устный опрос, контрольные работы, диктанты, тестовые работы, лингвистический анализ текстов, выполнение тренировочных заданий	Самооценка, системный анализ, знание правил орфографии и пунктуации

<p><b>У2</b> Уметь анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления</p>	<p>Устный опрос, контрольные работы, диктанты, тестовые работы, лингвистический анализ текстов, выполнение тренировочных заданий</p>	<p>Анализ, классификация, дифференциация, сравнение</p>
<p><b>У3</b> Уметь проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка</p>	<p>индивидуальные карточки, контрольные работы, диктанты</p>	<p>Прием анализа текста, определение стилистики текста, выделение признаков стиля</p>
<p><b>ЛР5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>осознание феномена родного языка как духовной, культурной, нравственной основы личности</p>	<p>Оценка эстетических ценностей</p>
<p><b>ЛР11</b>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>осознание себя как языковой личности</p>	<p>Уважение к эстетическим ценностям</p>
<p><b>ЛР20</b> Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p>	<p>владение всеми видами речевой деятельности в разных коммуникативных условиях:</p>	<p>Сопереживание, соучастие</p>
<p><b>ЛР28</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>владение всеми видами письменной деятельности в разных коммуникативных условиях:</p>	<p>Анализ, определение стилистики текста</p>

**Приложение 2**

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОУД.10 ХИМИЯ»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины *ОУД.10 ХИМИЯ* разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 10. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 11. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 12. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОУД.10 ХИМИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОУД.10 ХИМИЯ» является обязательной частью в цикле общеобразовательных учебных дисциплин. основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК,ПК и ЛР

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости,	<b>ЛР 2</b>

экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение	ЛР 13

в условиях риска и неопределенности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>57</sup></b>	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	<b>ЛР 19</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 20</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	<b>ЛР 21</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>58</sup></b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР 23</b>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР 24</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<b>ЛР 25</b>
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>ЛР 26</b>
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	<b>ЛР 27</b>

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<sup>57</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>58</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

Код <sup>59</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
<p><i>ОК 1-11, ПК1.1-1.4, ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5, ЛР 1- 28</i></p>	<p><i>называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><i>• определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;</i></li> <li><i>• характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;</i></li> <li><i>• объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</i></li> <li><i>• выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и органических соединений;</i></li> <li><i>• проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;</i></li> <li><i>• связывать: изученный материал со своей</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>• важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;</i></li> <li><i>• основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;</i></li> <li><i>• основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;</i></li> <li><i>• важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ, метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки,</i></li> </ul>

<sup>59</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

<p><i>профессиональной деятельностью;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</i></li> <li><i>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</i></li> <li>• <i>для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</i></li> <li>• <i>определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</i></li> <li>• <i>экологически грамотного поведения в окружающей среде;</i></li> <li>• <i>оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</i></li> <li>• <i>безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;</i></li> <li>• <i>приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;</i></li> <li>• <i>критической оценки достоверности химической информации, поступающей из разных источников</i></li> </ul>	<p><i>пластмассы;</i></p>
---	---------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	267
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	78
в т. ч.:	
теоретическое обучение	189
практические занятия	78
контрольная работа	9
<b>Промежуточная аттестация</b>	6

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>60</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Тема 1. Общая и неорганическая химия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>137</b>	ОК 01 ОК 02 ОК03 ОК04 ОК 05 ОК 08 ОК-11 ПК 1.4. ПК 1.5 ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27
	Химия – наука о веществах	<b>6</b>	
	Строение атома	<b>8</b>	
	Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева	<b>12</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Характеристика элемента по его положению в Периодической системе</i>	<b>4</b>	
	<b>Контрольная работа № 1 по теме «Строение атома и Периодический закон».</b>	<b>1</b>	
	Строение вещества.	<b>16</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Семинар Виды химической связи</i>	<b>4</b>	
	<b>Контрольная работа № 2 по теме «Строение вещества».</b>	<b>1</b>	
	Полимеры	<b>8</b>	
	Дисперсные системы	<b>4</b>	
	Химические реакции	<b>20</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	<b>4</b>	
	<b>Контрольная работа № 3 по теме «Химические реакции».</b>	<b>1</b>	
	Растворы	<b>16</b>	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	<b>8</b>		

<sup>60</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<i>Приготовление растворов различных видов концентрации.</i>		
	Окислительно - восстановительные реакции. Электрохимические процессы	<b>20</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	<b>4</b>	
	<b>Контрольная работа № 4 по теме «Окислительно - восстановительные реакции. Электрохимические процессы».</b>	<b>1</b>	
	Классификация веществ. Простые вещества	<b>16</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	<b>2</b>	
	<b>Контрольная работа № 5 по теме «Классификация веществ».</b>	<b>1</b>	
	Основные классы неорганических и органических соединений	<b>11</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Получение хлороводорода и соляной кислоты, их свойства. Получение аммиака, его свойства.</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 2. Органическая химия</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>		
	Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений.	<b>20</b>	ОК 01 ОК 02
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Обнаружение углерода и водорода в органическом соединении. Обнаружение галогенов (проба Бейльштейна).	<b>2</b>	ОК03 ОК04 ОК 05
	<b>Контрольная работа № 6 по теме «Основные понятия органической химии и теория строения органических соединений».</b>	<b>1</b>	ОК 06 ОК 07
	Предельные углеводороды	<b>14</b>	ОК 11
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Получение метана и изучение его свойств: горения, отношения к бромной воде и раствору перманганата калия.</i>	<b>4</b>	ПК 1.4 ПК 3.5, ПК 4.6
	Этиленовые и диеновые углеводороды	<b>12</b>	ПК 5.2. ЛР 1-12, 13-14,19-22,23- 27
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Получение этилена дегидратацией этилового спирта. Взаимодействие этилена с бромной водой, раствором перманганата калия.</i>	<b>4</b>	
	Ацетиленовые углеводороды	<b>8</b>	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	<b>4</b>		

Ароматические углеводороды	8	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Составление генетических цепочек</i>	2	
<b>Контрольная работа № 7 по теме «Углеводороды».</b>	1	
Природные источники углеводородов	8	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Семинар Экологические аспекты добычи, переработки и использования горючих ископаемых.</i>	2	
Гидроксильные соединения	10	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Окисление спиртов различного строения хромовой смесью. Получение диэтилового эфира. Получение глицерата меди.</i>	2	
Альдегиды и кетоны	10	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений</i> <i>. Изучение восстановительных свойств альдегидов: реакция «серебряного зеркала», восстановление гидроксида меди (II).</i>	6	
Карбоновые кислоты и их производные	6	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Растворимость различных карбоновых кислот в воде. Взаимодействие уксусной кислоты с металлами. Получение изоамилового эфира уксусной кислоты. Сравнение степени ненасыщенности твердого и жидкого жиров. Омыление жира. Получение мыла и изучение его свойств: пенообразования, реакций ионного обмена, гидролиза, выделения свободных жирных кислот.</i>	2	
Углеводы	6	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Реакция «серебряного зеркала» глюкозы. Взаимодействие глюкозы с гидроксидом меди (II) при различных температурах.</i> <i>Действие аммиачного раствора оксида серебра на сахарозу. Действие йода на крахмал.</i>	2	
	<b>Контрольная работа № 8 по теме «Кислородсодержащие вещества».</b>	1	
	Амины, аминокислоты, белки	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Денатурация белка. Цветные реакции белков. Растворение белков в воде и их коагуляция</i> <i>Обнаружение белка в курином яйце</i>	2	
	Азотсодержащие гетероциклические соединения. Нуклеиновые кислоты	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	4	
	<b>Контрольная работа № 9 по теме «Азотсодержащие органические вещества».</b>	1	
	Биологически активные соединения	6	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Обнаружение витамина А в подсолнечном масле. Обнаружение витамина С в яблочном соке. Определение витамина D в рыбьем жире или курином желтке</i>	4	
<b>Тема 3. Химия элементов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	ОК 01
	Элементы IА-группы. Щелочные металлы	2	ОК 02
	Халькогены., галогены	2	ОК03
	d-Элементы	2	ОК04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>Решение задач и упражнений по теме</i>	4	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.4 ПК 3.5, ПК 4.6 ПК 5.2.

			<i>ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</i>
<b>Тема 4. Химия в жизни общества</b>	<b><i>Содержание учебного материала</i></b>	<b>6</b>	ОК 01
	Химия и производство	2	ОК 02
	Химия в сельском хозяйстве	2	ОК03
	Химия и экология.	2	ОК04
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> <i>11</i> Ознакомление с коллекцией удобрений и пестицидов. <i>2</i> Ознакомление с образцами средств бытовой химии и лекарственных препаратов	<b>4</b>	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.4 ПК 3.5, ПК 4.6 ПК 5.2. <i>ЛР 1-12, 13-14, 19-22, 23-27</i>
<b><i>Промежуточная аттестация:</i></b>		<b>6</b>	
<b>Всего:</b>		<b>267</b>	

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет № 401 химии оснащенный оборудованием:

Мультимедийный проектор

Экран

Ноутбук (1 шт.)

Комплект КЭФ-10

Стол демонстрационный электро-фицированный 42 В, 220В

Стол учебные электрофицирован-ные 42 В (15 шт.)

Шкаф под мойку на регулируемых ножках (1 шт.)

Химическая посуда, приборы

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Химия для профессий и специальностей естественно-научного профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 20. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. и М., Академия, 2018.
2. Химия в тестах, задачах и упражнениях. Габриелян О.С., Лысова Г.Г.М., Академия, 2018.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Виртуальная химическая лаборатория <http://vipbook.info/nauka-i-ucheba/himiya>
2. www. dic. academic. ru (Академик. Словари и энциклопедии).
3. www. school-collection. edu. ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Единый государственный экзамен: Химия: Сб. заданий и упражнений. Габриелян О.С., Воловик В.В. М., Академия 2020.
2. Органическая химия в тестах, задачах и упражнениях. Габриелян О.С., Остроумов И.Г., Остроумова Е.Е. М., Академия, 2013
3. Краткий курс химии Кузьменко Н.Е., Еремин В.В., Попков М., Академия, 2010.
4. Химия и повседневная жизнь человека. Пичугина Г.В. М., 2009
5. Химия и искусство. Титова И.М. М., 2009.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>61</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• важнейшие химические понятия: вещество, химический элемент, атом, молекула, относительные атомная и молекулярная массы, ион, аллотропия, изотопы, химическая связь, электроотрицательность, валентность, степень окисления, моль, молярная масса, молярный объем газообразных веществ, вещества молекулярного и немолекулярного строения, растворы, электролит и неэлектролит, электролитическая диссоциация, окислитель и восстановитель, окисление и восстановление, тепловой эффект реакции, скорость химической реакции, катализ, химическое равновесие, углеродный скелет, функциональная группа, изомерия, гомология;</li> <li>• основные законы химии: сохранения массы веществ, постоянства состава веществ, Периодический закон Д.И. Менделеева;</li> <li>• основные теории химии: химической связи, электролитической диссоциации, строения органических и неорганических соединений;</li> <li>• важнейшие вещества и материалы: важнейшие металлы и сплавы; серная, соляная, азотная и уксусная кислоты; благородные газы, водород, кислород, галогены, щелочные металлы; основные, кислотные и амфотерные оксиды и гидроксиды, щелочи, углекислый и угарный газы, сернистый газ, аммиак, вода, природный газ,</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>контрольная работа, самостоятельная работа, тестирование</p> <p>контрольная работа, самостоятельная работ, фронтальный опрос</p> <p>контрольная работа, самостоятельная работа, тестирование</p> <p>самостоятельная работа, тестирование</p>

<sup>61</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p>метан, этан, этилен, ацетилен, хлорид натрия, карбонат и гидрокарбонат натрия, карбонат и фосфат кальция, бензол, метанол и этанол, сложные эфиры, жиры, мыла, моносахариды (глюкоза), дисахариды (сахароза), полисахариды (крахмал и целлюлоза), анилин, аминокислоты, белки, искусственные и синтетические волокна, каучуки, пластмассы;</p>		
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>называть: изученные вещества по тривиальной или международной номенклатуре;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• определять: валентность и степень окисления химических элементов, тип химической связи в соединениях, заряд иона, характер среды в водных растворах неорганических и органических соединений, окислитель и восстановитель, принадлежность веществ к разным классам неорганических и органических соединений;</li> <li>• характеризовать: элементы малых периодов по их положению в Периодической системе Д.И. Менделеева; общие химические свойства металлов, неметаллов, основных классов неорганических и органических соединений; строение и химические свойства изученных неорганических и органических соединений;</li> <li>• объяснять: зависимость свойств веществ от их состава и строения, природу химической связи (ионной ковалентной, металлической и водородной), зависимость скорости химической реакции и положение химического равновесия от различных факторов;</li> <li>• выполнять химический эксперимент: по распознаванию важнейших неорганических и</li> </ul>	<p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>лабораторные работы, внеаудиторные самостоятельные работы</p> <p>внеаудиторные самостоятельные работы</p> <p>выполнение индивидуальных проектных заданий</p> <p>лабораторные работы, внеаудиторные самостоятельные работы</p> <p>лабораторные работы, внеаудиторные самостоятельные работы</p> <p>внеаудиторные самостоятельные работы, выполнение индивидуальных проектных заданий</p> <p>лабораторные работы</p> <p>внеаудиторные самостоятельные работы</p> <p>лабораторные работы, внеаудиторные самостоятельные работы</p> <p>лабораторные работы, внеаудиторные самостоятельные работы</p>

<p>органических соединений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проводить: самостоятельный поиск химической информации с использованием различных источников (научно-популярных изданий, компьютерных баз данных, ресурсов Интернета); использовать компьютерные технологии для обработки и передачи химической информации и ее представления в различных формах;</li> <li>• связывать: изученный материал со своей профессиональной деятельностью;</li> <li>• решать: расчетные задачи по химическим формулам и уравнениям;</li> </ul> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• для объяснения химических явлений, происходящих в природе, быту и на производстве;</li> <li>• определения возможности протекания химических превращений в различных условиях и оценки их последствий;</li> <li>• экологически грамотного поведения в окружающей среде;</li> <li>• оценки влияния химического загрязнения окружающей среды на организм человека и другие живые организмы;</li> <li>• безопасного обращения с горючими и токсичными веществами и лабораторным оборудованием;</li> <li>• приготовления растворов заданной концентрации в быту и на производстве;</li> <li>• критической оценки достоверности химической информации, поступающей из</li> </ul>		
--	--	--

разных источников		
<p>Перечень ЛР, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>ЛР 1-12, 13-14,19-22,23-27</p>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p> <p>«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко.</p> <p>«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Оценка результатов заполнения портфолио</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p> <p>устный опрос, тестирование,</p> <p>выполнение индивидуальных заданий различной сложности</p> <p>оценка ответов в ходе эвристической беседы,</p> <p>тестирование</p> <p>оценка ответов в ходе эвристической беседы,</p> <p>подготовка презентаций</p> <p>устный опрос, тестирование,</p> <p>демонстрация умения решать задачи, используя уравнения прямых и кривых второго порядка на плоскости</p> <p>устный опрос, тестирование,</p> <p>демонстрация умения применять методы дифференциального и интегрального исчисления при решении задач</p> <p>устный опрос, тестирование,</p> <p>демонстрация умения решать дифференциальные уравнения</p> <p>устный опрос,</p>

		тестирование, демонстрация умения пользоваться понятиями теории комплексных чисел при выполнении индивидуальных заданий
--	--	--

## Приложение 2

к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОУД.11 Биология»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины *ОУД.11 Биология* разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **Оглавление**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ» .....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	13

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЯ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Биология» является обязательной частью «Общей учебной дисциплины») основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) 43.01.09 повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07, ПК 1.1, ЛР 10, ЛР 16.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1	<p>умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</li> <li>- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</li> <li>- владение основными методами научного познания, используемыми при – биологических исследованиях живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</li> <li>- сформированность умений объяснять результаты биологических экспериментов, решать элементарные биологические задачи;</li> <li>- сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</li> </ul>
ОК 7	использование приобретенных	получение фундаментальных

	биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.	знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественнонаучной картины мира; методах научного познания;
ЛР 10	сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;	способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
ЛР 16	владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;	обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	120
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
Практические и лабораторные занятия	100
<b>Дифференцированный зачет</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организационной деятельности	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1. Введение.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16
	<p>Предмет изучения обобщающего курса «Биология», цели и задачи курса. Изучение основных закономерностей возникновения, развития и существования жизни на Земле и современной ее организации.</p> <p>Объект изучения биологии – живая природа. Признаки живых организмов. Многообразие живых организмов. Уровневая организация живой природы и эволюция. Методы познания живой природы. Общие закономерности биологии.</p> <p>Роль биологии в формировании современной естественно-научной картины мира и в практической деятельности людей. Соблюдение правил поведения в природе, бережное отношение к биологическим объектам (растениям и животным, и их сообществам) и их охрана.</p>		

<b>Тема 2. Учение о клетке.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	<p>Клетка – элементарная живая система и основная структурно-функциональная единица всех живых организмов. Краткая история изучения клетки. Химическая организация клетки. Органические и неорганические вещества клетки и живых организмов. Белки, углеводы, липиды, нуклеиновые кислоты и их роль в клетке.</p> <p>Строение и функции клетки. Прокариотические и эукариотические клетки. Вирусы как неклеточная форма жизни и их значение. Борьба с вирусными заболеваниями (СПИД и др.) Цитоплазма и клеточная мембрана. Органоиды клетки. Обмен веществ и превращение энергии в клетке: пластический и энергетический обмен.</p> <p>Строение и функции хромосом. ДНК – носитель наследственной информации. Репликация ДНК. Ген. Генетический код. Биосинтез белка.</p> <p>Клетки и их разнообразие в многоклеточном организме. Дифференцировка клеток. Клеточная теория строения организмов.</p> <p>Жизненный цикл клетки. Митоз.</p>			
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №1, №2, №3</b>		<b>15</b>	
	1	Знакомство с микроскопом		
	2	Сравнение строения клеток растений и животных.		
3	Составление кроссворда по теме: «Клетка»			
<b>Тема 3. Организм. Размножение и индивидуальное развитие организмов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	<p>Организм – единое целое. Многообразие организмов. Размножение – важнейшее свойство живых организмов. Половое и бесполое размножение. Мейоз. Образование половых клеток и оплодотворение. Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Основные стадии эмбрионального развития.</p>			

	Органогенез. Постэмбриональное развитие. Сходство зародышей представителей разных групп позвоночных как свидетельство их эволюционного родства. Причины нарушений в развитии организмов. Индивидуальное развитие человека. Репродуктивное здоровье. Последствия влияния алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека.			
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №4, №5</b>		<b>10</b>	
	1	Выявление и описание признаков сходства зародышей человека и других позвоночных как доказательство их эволюционного родства.		
	2	Сравнительный анализ митоза и мейоза с помощью таблицы.		
<b>Тема 4. Основы генетики и селекции.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	<p>Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости организмов. Г. Мендель – основоположник генетики. Генетическая терминология и символика.</p> <p>Законы генетики, установленные Г. Менделем. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Хромосомная теория наследственности. Взаимодействие генов. Генетика пола. Сцепленное с полом наследование. Значение генетики для селекции и медицины. Наследственные болезни человека, их причины и профилактика.</p> <p>Закономерности изменчивости. Наследственная или генотипическая изменчивость. Модификационная изменчивость. Генетика – теоретическая основа селекции. Одомашнивание животных и выращивание культурных растений – начальные этапы селекции. Учение Н.И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Основные методы селекции: гибридизация и искусственный отбор. Основные достижения современной селекции культурных растений, домашних животных и микроорганизмов. Биотехнология, ее достижения и перспективы развития. Этические аспекты некоторых достижений в биотехнологии. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).</p>			

	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №6, №7, №8, №9, №10</b>		<b>25</b>	
	1	Составление простейших схем моногибридного и дигибридного скрещивания		
	2	Решение генетических задач		
	3	Анализ фенотипической изменчивости		
	4	Выявление мутагенов в окружающей среде и косвенная оценка возможного их влияния на организм		
	5	Выявление изменчивости у особи одного вида		
<b>Тема 5. Эволюционное учение.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	История развития эволюционных идей. Значение работ К. Линнея, Ж.Б. Ламарка в развитии эволюционных идей в биологии. Эволюционное учение Ч. Дарвина. Естественный отбор. Роль эволюционного учения в формировании современной естественнонаучной картины мира. Концепция вида, его критерии. Популяция – структурная единица вида и эволюции. Движущие силы эволюции. Синтетическая теория эволюции. Микроэволюция. Современные представления о видообразовании (С.С. Четвериков, И.И. Шмальгаузен). Макроэволюция. Доказательства эволюции. Причины вымирания видов. Основные направления эволюционного прогресса. Биологический прогресс и биологический регресс.			
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №11, №12, №13</b>		<b>15</b>	
	1	Описание особей по морфологическому критерию		
	2	Выявление приспособленности у организмов к среде обитания		
	3	Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни		
<b>Тема 6. История</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ПК 1.1, ОК 7,</b>

<b>развития жизни на Земле.</b>			<b>ЛР 10, ЛР 16</b>	
	Гипотезы происхождения жизни. Краткая история развития органического мира. Усложнение живых организмов на Земле в процессе эволюции. Современные гипотезы о происхождении человека. Доказательства родства человека с млекопитающими животными. Эволюция человека. Единство происхождения человеческих рас.			
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №14</b>		<b>5</b>	
1	Анализ и оценка различных гипотез происхождения человека.			
<b>Тема 7. Основы экологии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	Экология – наука о взаимоотношениях организмов между собой и окружающей средой. Экологические факторы, их значение в жизни организмов. Экологические системы. Видовая и пространственная структура экосистем. Пищевые связи, круговорот веществ и превращение энергии в экосистемах. Межвидовые взаимоотношения в экосистеме: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Искусственные сообщества – агроэкосистемы и урбоэкосистемы. Биосфера – глобальная экосистема. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Роль живых организмов в биосфере. Биомасса. Круговорот важнейших биогенных элементов (на примере углерода, азота и др.) в биосфере. Изменения в биосфере. Последствия деятельности человека в окружающей среде. Воздействие производственной деятельности в области своей будущей профессии на окружающую среду. Экология как теоретическая основа рационального природопользования и охраны природы. Ноосфера. Правила поведения людей в окружающей природной среде.			
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №15, №16, №17, №18, №19</b>		<b>25</b>	
	1	Анализ и оценка последствий собственной деятельности в окружающей среде, глобальных проблем и путей их решения		<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	2	Сравнительное описание естественной природной системы - леса и агроэкосистемы - пшеничного поля		

	3	Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе		
	4	Описание искусственной экосистемы на примере пресноводного аквариума		
	5	Решение экологических задач		
	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 8. Бионика</b>	Бионика как одно из направлений биологии и кибернетики, рассматривающее особенности морфофизиологической организации живых организмов и их использование для создания совершенных технических систем и устройств по аналогии с живыми системами. Принципы и примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных.			<b>ПК 1.1, ОК 7, ЛР 10, ЛР 16</b>
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №20</b>		<b>5</b>	
		Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных».		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>120</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета биологии.

Оборудование учебного кабинета:

1. Посадочные места по количеству обучающихся
2. Рабочее место преподавателя
3. Доска
4. Агроценоз.
5. Аналогичные органы защиты растений.
6. Биоценоз пресного водоема.
7. Гомология плечевого и тазового пояса позвоночных.
8. Гербарии.
9. Коллекция из древесных пород.
10. Коллекция «Примеры конвергенции».
11. Скелет кошки.
12. Скелет крысы.
13. Микроскопы.
14. Плакаты: «Митоз», «Мейоз», «Моногибридное скрещивание», «Дигибридное скрещивание», «Строение клетки»

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер
- мультимедиа проектор
- интерактивная доска

#### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Биология. В.М. Константинов, А.Г. Резанов, Е.О. Фадеева, Москва, ИЦ «Академия». 2010, 308 страниц.

Дополнительные источники для преподавателя:

- Общая биология, под редакцией академика РНАП В.Б. Захарова, Москва, «Дрофа» 2000, 614 страниц.
- Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Рувимский А.О. Общая биология. – М., 2000.
- Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сивоглазов В.И. Биология. Общие закономерности. – М., 1996.
- Болгова И.В. Сборник задач по общей биологии.- М 2006.

- Зверев А.Т., Кузнецов В.Н. Экология методическое пособие 10-11 класс. – М.,2004
- Козлова Т.А. Тематическое и поурочное планирование по биологии к учебнику Каменского А.А., Криксуного Е.А., Пасечника В.В. «Общая биология. 10-11 классы»
- Пименов А.В. Уроки биологии в 10-11 классах 1 и 2 часть. – Ярославль Академия развития.
- Скорик А.В., Ларина О.В. «Экология тесты».
- Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М., 2006.

Дополнительные источники для самостоятельной работы обучающихся:

- Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология. 10 кл. Рабочая тетрадь. – М., 2001.
- Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Общая биология. 10—11 кл. – М., 2001.
- Константинов В.М., Рязанова А.П. Общая биология. Учебное пособие для СПО. – М., 2002.
- Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 10 кл. Учебник. – М., 2002.
- Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 11 кл. Учебник. – М., 2002.
- Чебышев Н.В. Биология. Учебник для Ссузов. – М., 2005.

Интернет-ресурсы:

1. [www.sbio.info](http://www.sbio.info) (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
2. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
3. [www.5ballov.ru/test](http://www.5ballov.ru/test) (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
4. [www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm](http://www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm) (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
5. [www.biology.ru](http://www.biology.ru) (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
6. [www.informika.ru](http://www.informika.ru) (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов).
7. [www.nrc.edu.ru](http://www.nrc.edu.ru) (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
8. [www.nature.ok.ru](http://www.nature.ok.ru) (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М.В.Ломоносова).
9. [www.kozlenkoa.narod.ru](http://www.kozlenkoa.narod.ru) (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и

- дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
10. [www.schoolcity.by](http://www.schoolcity.by) (Биология в вопросах и ответах).
11. [www.bril2002.narod.ru](http://www.bril2002.narod.ru) (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;</p>	<p>– оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>– оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p> <p>– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>фронтальный опрос письменная самостоятельная работа,</p> <p>Письменная практическая работа в форме отчёта, лабораторная работа. Подбор материала и составление кроссворда по теме: «Химический состав клетки». Работа со справочной литературой по теме «Размножение». Подготовка и организация презентаций на тему: «Последствия влияния: алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека». Подбор материала и составление таблицы: «Сравнение зародышей человека и животных», ответы на вопросы по теме: «Размножение организмов». Подбор материала и создание мультимедийных презентаций по темам: «Мутации и их значение в возникновении наследственных</p>

		заболеваний»; «Биотехнология, ее достижения и перспективы развития». Составление таблицы «Экологические факторы и их влияние на организмы»; ответы на контрольные вопросы по теме: «Межвидовые взаимоотношения в экосистеме». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека».
<p>- понимание взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук, их влияния на окружающую среду, экономическую, технологическую, социальную и этическую сферы деятельности человека;</p>		<p>фронтальный опрос письменная самостоятельная работа, решение экологических задач, методы практического самоконтроля. Ответы на контрольные вопросы по теме: «Законы генетики»; решение генетических задач. Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика». Практические занятия: Решение экологических задач. Решение генетических задач.</p>
<p>- способность использовать знания о современной естественнонаучной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для</p>		<p>письменная самостоятельная работа, практическая работа, лабораторная работа.</p> <p>Подбор материала и создание мультимедийных презентаций по темам: «Мутации и их значение в возникновении</p>

<p>обеспечения продуктивного самообразования;</p>		<p>наследственных заболеваний»; «Биотехнология, ее достижения и перспективы развития»составление таблицы «Экологические факторы и их влияние на организмы»; ответы на контрольные вопросы по теме: «Межвидовые взаимоотношения в экосистеме»; Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека».Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных». Лабораторные работы: Приспособление организмов к разным средам обитания (к водной, наземно-воздушной, почвенной).</p>
<p>- владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;</p>		<p>письменная самостоятельная работа, практическая работа, тестирование.</p> <p>Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов»Подготовка рефератов с мультимедийной презентацией на тему: «Органические вещества</p>

		<p>растительной клетки, доказательство их наличия в растении», «Клетка эукариотических организмов», Подбор материала и составление таблицы: «Сравнение зародышей человека и животных» Практические занятия: Сравнительный анализ митоза и мейоза с помощью таблицы. Анализ фенотипической изменчивости</p>
<p>- способность руководствоваться в своей деятельности современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества; готовность к взаимодействию с коллегами, работе в коллективе;</p>		<p>фронтальный опрос</p> <p>Подбор материала и создание мультимедийных презентаций по темам: «Гипотеза эволюции человека»; «Доказательства единого замысла мироздания». Выполнение реферата по теме «История развития жизни на земле». Работа с учебной и справочной литературой «Эволюция человека» Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных». Лабораторная работа: Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни и</p>

		<p>человека. Практические занятия: Сравнительный анализ митоза и мейоза с помощью таблицы. Анализ фенотипической изменчивости</p>
<p>- готовность использовать основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p>		<p>комбинированный метод</p> <p>Лабораторные работы: Фенотипы местных сортов растений</p> <p>Практические занятия: Описание антропогенных изменений в естественных природных ландшафтах своей местности. Сравнительное описание естественной природной системы - леса и агроэкосистемы - пшеничного поля. Описание искусственной экосистемы на примере пресноводного аквариума</p>
<p>- обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;</p>		<p>письменная самостоятельная работа.</p> <p>Подбор материала и составление таблицы: «Функции органоидов клетки»; подбор материала и составление кроссворда по теме: «Химический состав клетки». Подготовка рефератов с мультимедийной презентацией на тему: «Органические вещества растительной клетки, доказательство их наличия в растении», «Клетка эукариотических</p>

организмов», «Вирусные заболевания». Работа со справочной литературой по теме «Учение о клетке». Работа со справочной литературой по теме «Размножение», подготовка и организация презентаций на тему: «Последствия влияния: алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека». Подбор материала и составление таблицы: «Сравнение зародышей человека и животных», Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов»; «Эволюционное учение Ч. Дарвина». Выполнение и защита реферата по теме «Эволюционное учение». Подготовка презентаций по данной теме. Работа с учебной литературой по теме «Эволюционное учение». Подбор материала и создание мультимедийных презентаций по темам: «Гипотеза эволюции человека»; «Доказательства единого замысла мироздания». Решение кроссвордов по данной теме. Выполнение реферата по теме «История развития жизни на земле». Работа с учебной и справочной литературой « Эволюция

		<p>человека»Подбор материала и подготовка реферата по теме: «Учение В.И.Вернадского о биосфере»; составление таблицы «Экологические факторы и их влияние на организмы»; ответы на контрольные вопросы по теме: «Межвидовые взаимоотношения в экосистеме»; Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека».Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных»</p>
<p>- способность использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для соблюдения мер профилактики отравлений, вирусных и других заболеваний, стрессов, вредных привычек (курения, алкоголизма, наркомании); правил поведения в природной среде;</p>		<p>комбинированный метод</p> <p>Подготовка рефератов с мультимедийной презентацией на тему:«Вирусные заболевания».подготовка и организация презентаций на тему: «Последствия влияния: алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной</p>

		<p>деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных»</p>
<p>- готовность к оказанию первой помощи при травмах, простудных и других заболеваниях, отравлениях пищевыми продуктами;</p>		<p>устный фронтальный опрос Работа со справочной литературой по теме «Учение о клетке». ответы на контрольные вопросы по теме: «Законы генетики»; решение генетических задач. подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Эволюционное учение Ч. Дарвина». Выполнение и защита реферата по теме «Эволюционное учение». Подготовка презентаций по данной теме. Работа с учебной литературой по теме «Эволюционное учение». Подбор материала и подготовка реферата по теме: «Учение В.И. Вернадского о биосфере»</p>
<p>- осознание социальной значимости своей профессии/специальности, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;</p>		<p>устный индивидуальный опрос. Подбор материала и составление таблицы: «Функции органоидов клетки»; подбор материала и составление кроссворда по теме: «Химический состав клетки»; ответы на контрольные вопросы по теме: «Митоз». Подготовка рефератов с мультимедийной презентацией на тему: «Органические вещества растительной клетки, доказательство их наличия в растении», «Клетка эукариотических</p>

		<p>организмов», «Вирусные заболевания». Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов». Лабораторные работы: «Наблюдение клеток растений под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам. Плазмолиз и деплазмолиз в клетках кожицы лука. Зарисовка схемы строения клетки».</p>
<p>- повышение интеллектуального уровня в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;</p>		<p>устный зачёт, письменный контроль.</p> <p>Работа со справочной литературой по теме «Размножение». Ответы на вопросы по теме: «Размножение организмов». Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных</p>

		<p>черт организации растений и животных». Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов». Лабораторные работы: Приспособление организмов к разным средам обитания (к водной, наземно-воздушной, почвенной). Практические занятия: Составление схем передачи веществ и энергии по цепям питания в природной экосистеме и в агроценозе.</p>
<p>- способность организовывать сотрудничество единомышленников, в том числе с использованием современных информационно-коммуникационных технологий;</p>		<p>устный индивидуальный опрос</p> <p>подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Эволюционное учение Ч. Дарвина», «Учение В.И. Вернадского о биосфере»;</p>
<p>- способность понимать принципы устойчивости и продуктивности живой природы, пути ее изменения под влиянием антропогенных факторов, способность к системному анализу глобальных экологических проблем, вопросов состояния окружающей среды и рационального использования</p>		<p>письменный опрос, устный зачет</p> <p>Решение кроссвордов по теме «История развития жизни на земле».</p>

<p>природных ресурсов;</p>		
<p>- умение обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;</p>		<p>Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных». Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов». Лабораторные работы: Приспособление организмов к разным средам обитания (к водной, наземно-воздушной, почвенной).</p>
<p>- способность применять биологические и экологические знания для анализа прикладных проблем хозяйственной деятельности;</p>		<p>Подготовка рефератов с мультимедийной презентацией на тему: «Вирусные заболевания». подготовка и организация презентаций на тему: «Последствия влияния: алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека». Подбор материала и создание мультимедийной</p>

		презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных»
- способность к самостоятельному проведению исследований, постановке естественнонаучного эксперимента, использованию информационных технологий для решения научных и профессиональных задач;		Лабораторные работы: «Наблюдение клеток растений под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам. Плазмолиз и деплазмолиз в клетках кожицы лука. Зарисовка схемы строения клетки».
- способность к оценке этических аспектов некоторых исследований в области биотехнологии (клонирование, искусственное оплодотворение);		Подбор материала и создание мультимедийных презентаций по темам: «Гипотеза эволюции человека»; «Доказательства единого замысла мироздания». Решение кроссвордов по данной теме. Выполнение реферата по теме «История развития жизни на земле». Работа с учебной и справочной литературой «Эволюция человека» Подбор материала и подготовка реферата по теме: «Учение В.И. Вернадского о биосфере»; составление таблицы «Экологические факторы и их влияние на

		<p>организмы»; ответы на контрольные вопросы по теме: «Межвидовые взаимоотношения в экосистеме»; Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека». Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных»</p>
<p>- сформированность представлений о роли и месте биологии в современной научной картине мира; понимание роли биологии в формировании кругозора и функциональной грамотности для решения практических задач;</p>		<p>Письменная практическая работа в форме отчёта, лабораторная работа. Подбор материала и составление кроссворда по теме: «Химический состав клетки». Работа со справочной литературой по теме «Размножение». Подготовка и организация презентаций на тему: «Последствия влияния: алкоголя, никотина, наркотических веществ, загрязнения среды на развитие человека». Подбор материала и составление таблицы: «Сравнение зародышей человека и животных», ответы на вопросы по теме: «Размножение организмов». Подбор</p>

		<p>материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика».</p> <p>Практические занятия: Решение экологических задач.</p>
<p>- владение основополагающими понятиями и представлениями о живой природе, ее уровневой организации и эволюции; уверенное пользование биологической терминологией и символикой;</p>		<p>устный зачёт, письменный контроль.</p> <p>Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Примеры использования в хозяйственной деятельности людей морфофункциональных черт организации растений и животных».</p> <p>Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов».</p> <p>Лабораторные работы: «Наблюдение клеток растений под микроскопом на готовых микропрепаратах, их описание. Сравнение строения клеток растений и животных по готовым микропрепаратам.</p> <p>Плазмолиз и деплазмолиз в клетках кожицы лука.</p>
<p>- владение основными методами научного познания, используемыми при биологических исследованиях</p>		<p>письменный опрос, устный зачет. Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их</p>

<p>живых объектов и экосистем: описанием, измерением, проведением наблюдений; выявление и оценка антропогенных изменений в природе;</p>		<p>характеристика». Практические занятия: Решение экологических задач. Лабораторные работы: Приспособление организмов к разным средам обитания (к водной, наземно-воздушной, почвенной). Ответы на вопросы по теме: «Размножение организмов». Подбор материала и составление таблицы: «Критерии вида и их характеристика»; подбор материала и подготовка рефератов по темам: «Происхождение видов».</p>
<p>-сформированность собственной позиции по отношению к биологической информации, получаемой из разных источников, глобальным экологическим проблемам и путям их решения.</p>		<p>составление таблицы «Экологические факторы и их влияние на организмы»; ответы на контрольные вопросы по теме: «Межвидовые взаимоотношения в экосистеме»; Подбор материала и создание мультимедийной презентации по теме: «Экология и деятельность человека».</p>

**Приложение 2**

**к ПООП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ДУП 01.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Иванова С.Н./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ДУП 01.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер  
Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 25. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 26. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 27. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 28. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ДУП 01.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ДУП 01.02 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ» является дополнительным учебным предметом общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1-11, ЛР1-15	<ul style="list-style-type: none"><li>– составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации;</li><li>– выбирать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели;</li><li>– различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– сущность банковской системы в России, критерии определения надежности банков;</li><li>– сущность кредитования, виды кредитов и условия их оформления;</li><li>– виды доходов, налогооблагаемые доходы;</li><li>– сущность пенсионного обеспечения, виды пенсий;</li><li>– основные этапы создания собственного бизнеса.</li></ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	80
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	20

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала Человеческий капитал, деньги, финансы, финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования, активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, личный бюджет, семейный бюджет, дефицит, профицит, баланс	6	ОК 1-11, ЛП1-15
	Практические занятия Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса. Составление личного финансового плана (краткосрочного, долгосрочного) на основе анализа баланса личного (семейного) бюджета, анализ и коррекция личного финансового плана. Мини-проекты. Планирование сбережений как одного из способов достижения финансовых целей. Опрос	2	
Тема 2. Депозит	Содержание учебного материала Понятие сбережения, инфляция, индекс потребительских цен как способ измерения инфляции, банк, банковский счет, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту, депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность	6	ОК 1-11, ЛП1-15
	Практические занятия Отбор критериев для анализа информации о банке и предоставляемых им услугах в зависимости от финансовых целей вкладчика. Сравнительный анализ финансовых организаций для осуществления выбора сберегательных депозитов на основе полученных критериев (процентных ставок, способов начисления процентов и других условий). Анализ возможностей Интернет-банкинга для решения текущих и перспективных финансовых задач. Изучение-депозитный договор. Анализ финансовых	2	

	рисков при заключении депозитного договора. Опрос.		
Тема 3. Кредит	Содержание учебного материала Понятие банковский кредит, заемщик, виды кредита, принципы кредитования (платность, срочность, возвратность), банковская карта (дебетовая, кредитная), номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита (ПСК), виды кредитов по целевому назначению (потребительский кредит, ипотечный кредит), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи), финансовые риски заемщика, защита прав заемщика, микро финансовые организации	5	OK 1-11, ЛР1-15
	Практические занятия Отбор критериев для анализа информации о банке и предоставляемых им услугах в зависимости от финансовых целей заемщика. Сравнительный анализ финансовых институтов для осуществления выбора кредита на основе полученных критериев (процентных ставок, способов начисления процентов и других условий. Анализ преимуществ и недостатков краткосрочного и долгосрочного займов. Опрос по теме, обсуждение докладов на тему: Кредитный договор — анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора. Расчет общей стоимости покупки при приобретении ее в кредит. Тестирование	2	
Тема 4. Расчетно - кассовые операции	Содержание учебного материала Понятие -банковская ячейка, денежные переводы, валютно -обменные операции, банковские карты (дебетовые, кредитные, дебетовые с овердрафтом), риски при пользовании банкоматом, риски при использовании интернет -банкинга, электронные деньги.	5	OK 1-11, ЛР1-15
	Практические занятия Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты — формирование навыков безопасного поведения владельца банковской карты. Безопасное использование интернет -банкинга и электронных денег. Опрос. Тестирование	2	
Тема 5 Страхование	Содержание учебного материала Понятие страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер, виды страхования для физических лиц (страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности), договор страхования, страховая ответственность, страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос, страховые продукты.	6	OK 1-11, ЛР1-15
	Практические занятия Заключаем договор страхования — сбор информации	2	

	о страховой компании и предоставляемых страховых программах, принципы отбора страховой компании для заключения договора. Анализ договора страхования, ответственность страховщика и страхователя. Расчет страхового взноса в зависимости от размера страховой суммы, тарифа, срока страхования и других факторов. Опрос, обсуждение доклада на тему: Страховая ответственность; Страховой случай; Страховая премия, страховой взнос; Страховые продукты. Опрос, Тестирование		
Тема 6. Инвестиции	Содержание учебного материала Понятие инвестиции, инфляция, реальные и финансовые активы как инвестиционные инструменты, ценные бумаги (акции, облигации), инвестиционный портфель, ликвидность, соотношение риска и доходности финансовых инструментов, диверсификация как инструмент управления рисками, ценные бумаги (акции, облигации, векселя) и их доходность, валютная и фондовая биржи, ПИФы как способ инвестирования для физических лиц.	<b>6</b>	<i>OK 1-11, LP1-15</i>
	Практические занятия Формирование представлений о способах и инструментах инвестирования для различных финансовых целей. Формирование навыков анализа информации о способах инвестирования денежных средств, предоставляемой различными информационными источниками и структурами финансового рынка (финансовые публикации, проспекты, интернет -ресурсы и пр.). Расчет доходности финансовых инструментов с учетом инфляции. Сравнительный анализ различных финансовых продуктов по уровню доходности, ликвидности и риска. Опрос. Тестирование	<b>2</b>	
Тема 7. Пенсии	Содержание учебного материала Понятие и значение пенсии, государственная пенсионная система в РФ, Пенсионный фонд РФ и его функции, негосударственные пенсионные фонды, трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия, инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.	<b>7</b>	<i>OK 1-11, LP1-15</i>
	Практические занятия Сравнительный анализ доступных финансовых инструментов, используемых для формирования пенсионных накоплений. Тренинг. Развитие навыков планирования и прогнозирования. Доклад на тему – «Изменения в пенсионном законодательстве» Опрос.	<b>2</b>	
Тема 8. Налоги	Содержание учебного материала Налоговый кодекс РФ, налоги, виды	<b>7</b>	<i>OK 1-11,</i>

	налогов, субъект, предмет и объект налогообложения, ставка налога, сумма налога, системы налогообложения (пропорциональная, прогрессивная, регрессивная), налоговые льготы, порядок уплаты налога, налоговая декларация, налоговые вычеты.		<i>ЛР1-15</i>
	Практические занятия Формирование практических навыков по оптимизации личного бюджета в части применения налоговых льгот с целью уменьшения налоговых выплат физических лиц. Формирование практических навыков получения социальных и имущественных налоговых вычетов как инструмента сокращения затрат на приобретение имущества, образование, лечение, и др. Опрос. Доклады на тему 1. Возникновение и развитие налогообложения. 2. Возникновение и развитие налогов в древней Руси. Опрос. Стандартизированный тест.	<b>2</b>	
Тема 9. Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества: в кредитных организациях, в Интернете, по телефону, при операциях с наличными.	<b>6</b>	<i>ОК 1-11, ЛР1-15</i>
	Практические занятия Формирование навыков безопасного поведения потребителя на финансовом рынке. Опрос.	<b>2</b>	
Тема 10. Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала Понятие бизнес, стартап, бизнес-план, бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	<b>7</b>	<i>ОК 1-11, ЛР1-15</i>
	Практические занятия Формирование навыков по поиску актуальной информации по стар тапам и ведению бизнеса. Составление бизнес-плана по алгоритму. Ведение простых расчетов. Подсчет издержек, прибыли, доходов. Доклад на тему «Понятие бизнес-плана и его значение»	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>80ч</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий.

Технические средства обучения: проектор, компьютер с лицензионным программным обеспечением, звуковые колонки.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020 – 32 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
2. Жданова А.О., Савицкая Е.В. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
3. Жданова А.О., Зятьков М.А. Финансовая грамотность: методические рекомендации для преподавателя. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 224 с. – (Учимся разумному финансовому поведению).
4. Жданова А.О. Финансовая грамотность: контрольно-измерительные материалы. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. - (Учимся разумному финансовому поведению).

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.minfin.ru](http://www.minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
2. [www.gov.ru](http://www.gov.ru) - сайт Правительства РФ
3. [www.gks.ru](http://www.gks.ru) - сайт Федеральной службы государственной статистики
4. [www.ekonomu.gov.ru/mines/ma](http://www.ekonomu.gov.ru/mines/ma) - сайт Министерства экономического развития РФ
5. [www.minpromtorg.gov.ru](http://www.minpromtorg.gov.ru) - сайт Министерства торговли и промышленности РФ
6. [www.fas.gov.ru](http://www.fas.gov.ru) - сайт Федеральной антимонопольной службы РФ
7. [www.cdr.ru](http://www.cdr.ru) - сайт Центрального банка РФ
8. [www.nalog.ru](http://www.nalog.ru) - сайт Федеральной налоговой службы РФ
9. [www.rdx.ru](http://www.rdx.ru) - сайт «РосБизнесКонсалдинг»
10. [www.ram.ru](http://www.ram.ru) - сайт Российской ассоциации маркетинга
11. [www.cfin.ru](http://www.cfin.ru) - сайт «Корпоративный менеджмент»
12. [www.iloveconomics.ru](http://www.iloveconomics.ru) - сайт «Экономика для школьника»

13. [www.nes.ru](http://www.nes.ru) - сайт спецпроекта российской экономической школы по личным финансам
14. [www.economicus.ru](http://www.economicus.ru) - образовательно-справочный портал по экономике
15. [www.cera.newschool.edu/het/home.htm](http://www.cera.newschool.edu/het/home.htm) - сайт по истории экономической мысли (на англ. языке)
16. [www.ecsocman.edu.ru](http://www.ecsocman.edu.ru) - сайт Федерального образовательного портала «Экономика. Социология. Менеджмент»
17. [www.ereport.ru](http://www.ereport.ru) - сайт, где представлена обзорная информация по мировой экономике
18. [www.stat.hse.ru](http://www.stat.hse.ru) - статистический портал Высшей школы экономики
19. [www.cefir.ru](http://www.cefir.ru) - сайт ЦЭФИР - Центра экономических и финансовых исследований
20. [www.rts.micex.ru](http://www.rts.micex.ru) - РТС и ММВБ- сайт Объединённой биржи
21. [www.wto.ru](http://www.wto.ru) - сайт Всемирной торговой организации
22. [www.worldbank.org/eca/russian](http://www.worldbank.org/eca/russian) - сайт Всемирного банка
23. [www.imf.org](http://www.imf.org) - сайт Международного валютного фонда

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Каджаева М.Р. Финансовая грамотность: учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования / М.Р. Каджаева, С.В. Дубровская, А.Р. Елисеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 288 с.
2. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fmc.hse.ru/bezdudnivideo>
3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://www.pfrf.ru/files/id/press\\_center/pr/uchebnik/SchoolBook\\_\\_2018\\_1.pdf](http://www.pfrf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf)
4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.
5. Кошелева Т.Н. Основы предпринимательской деятельности. СПб.: Изд-во СПбАУЭ, 2009. 226 с.
6. Рекомендации по заполнению справок о доходах, расходах, об имуществе и обязательствах имущественного характера, представляемых в Банк России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.cbr.ru/statichtml/file/25510/mintrud.pdf>
7. Романова И.Б., Айнуллова Д.Г. Налоги и налогообложение: теория и практика [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/473/74473/files/ulstu2011-28.pdf>
8. Рынок ценных бумаг: учебник для академического бакалавриата / под общ. ред. Н.И. Берзона. 4-е изд., перераб. и доп. М.: Юрайт, 2016.
9. Степанов А.Г., Кутепова К.О. Всё о пенсиях. Виды, условия назначения, размер. М.: Омега-Л, 2014.
10. Управление персоналом организации: учебник / под ред. А.Я. Кибанова. 3-е изд., перераб. и доп. М.: ИНФРА-М, 2010.
11. Финансовые пирамиды и финансовое мошенничество: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://fmc.hse.ru/vaginvideo>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
У1: составлять бюджет семьи, оценивать его дефицит (профицит), выявлять причины возникновения дефицита бюджета и пути его ликвидации	- полнота воспроизведения основных источников денежных доходов семьи; - распознавания сущности дефицита, профицита	Практическое занятие
У2: выбрать из банковских сберегательных вкладов тот, который в наибольшей степени отвечает поставленной цели	- полнота и точность оценки выбора финансовых услуг	Практическое занятие
У3: различать обязательное пенсионное страхование и добровольные пенсионные накопления, альтернативные способы накопления на пенсию	- точность проведения расчетов своей будущей пенсии	Практическое занятие
31: сущность банковской системы в России, критерии определения надежности банков	- точность воспроизведения и соблюдения критериев при определении надежности банков	Устный опрос. Практическое занятие
32: сущность кредитования, виды кредитов и условия их оформления	- точность воспроизведения основных видов кредита; - точность и полнота воспроизведения основных условий кредитования	Письменный опрос
33: виды доходов, налогооблагаемые доходы	- полнота распознавания сущности и значения налогов; выполнения обязанности налогоплательщика	Устный опрос
34: сущность пенсионного обеспечения, виды пенсий	- точность и полнота воспроизведения видов пенсий	Устный опрос
35: основные этапы создания	- точность воспроизведения основных этапов создания	Практическое занятие

собственного бизнеса	собственного бизнеса	
<p>ЛР: - развитие личностных, в том числе духовных и физических качеств, обеспечивающих защищенность студента для определения жизненно важных интересов личности в условиях кризисного развития экономики, сокращения природных ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование системы знаний о финансово-экономической жизни общества, определение своего места и роли в экономическом пространстве, в финансовой сфере;</li> <li>- воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью как к индивидуальной и общественной ценности;</li> <li>- воспитание мотивации к труду;</li> <li>- стремление строить свое будущее на основе целеполагания и планирования;</li> <li>- воспитание ответственности за настоящее и будущее собственное финансовое благополучие, благополучие своей семьи и государства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация желания учиться;</li> <li>- сознательное отношение к продолжению образования в ВУЗе;</li> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

**Приложение 2**

к ПООП по *профессии/специальности*  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_/Шляпкинова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 15

# 1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью «Общепрофессионального цикла») основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) 43.01.09 повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– определять источники микробиологического загрязнения;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– основные группы микроорганизмов;</li> <li>– микробиология основных пищевых продуктов;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении</li> </ul>	

	<p>работ;</p> <p>– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>– загрязнения</p>	<p>–возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p> <p>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>
	<p>– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	
<p>ПК 1.1-1.4,</p> <p>ПК 2.1-2.8,</p> <p>ПК 3.1-3.6,</p> <p>ПК 4.1-4.5,</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</p>
	<p>– рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>–суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>
	<p>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>– назначение диетического</p>

		<p>(лечебного)</p> <p>питания, характеристику диет;</p> <p>– методики составления рационов питания</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

ОК 2	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 3	<p>Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Определять актуальность нормативно правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>
ОК 4	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 5	<p>Излагать свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 6	<p>Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p>

	<p>деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>
ОК 7	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 9	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

	планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ЛР 10	сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной биологической науки; представления о целостной естественнонаучной картине мира;	способность использовать знания о современной естественно-научной картине мира в образовательной и профессиональной деятельности; возможности информационной среды для обеспечения продуктивного самообразования;
ЛР 16	владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации в области естественных наук, постановке цели и выбору путей ее достижения в профессиональной сфере;	обладание навыками безопасной работы во время проектно-исследовательской и экспериментальной деятельности, при использовании лабораторного оборудования;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
Практические и лабораторные занятия	36
<b>Дифференцированный зачет</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организационной деятельности	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы			
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	1	ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.			
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.					
Тема 2. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">1</td> <td>Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</td> </tr> <tr> <td style="width: 20px; text-align: center;">2</td> <td>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</td> </tr> </table>	1	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.	2	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	
1	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.					
2	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.					

	3	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	4	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №1, №2</b>		<b>5</b>	
	1	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
	2	Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов		
<b>Тема 3. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.</b>
	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	2	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.		
	3	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	4	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		

	5	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	6	Схема микробиологического контроля		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №3</b>		<b>3</b>	
	1	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах		
<b>Тема 4.</b>  <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.</b>
	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминно-подобные соединения, микроэлементы, вода		
	2	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	3	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая ценность различных продуктов питания		
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №4</b>		<b>3</b>	
	1	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.		
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10</b>

<b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>				<b>ЛР 16.</b>
	1	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	2	Усвояемость пищи: понятия, факторы, влияющие на усвояемость пищи.		
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №5</b>		<b>4</b>	
	1	Изучение схемы пищеварительного тракта		
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №6</b>		4	
	1	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		
<b>Тема 6. Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.</b>
	1	Общее понятие об обмене веществ		
	2	Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	3	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи.		
	4	Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма		
	5	Методика расчета энергетической ценности блюда		

	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №7</b>		<b>3</b>	
	1	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №8</b>		<b>3</b>	
	1	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		
<b>Тема 7. рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.</b>
	1	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение.		
	2	Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.		
	3	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.		
	4	Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.		
	5	Понятия о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №9</b>		<b>3</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК</b>

	1	Составление рационов питания для различных категорий потребителей		1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.
<b>Тема 8.</b> <b>Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды.		
	2	Медицинский контроль: значения и сроки проведения медицинских обследований.		
	3	Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	4	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
<b>Тема 9.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды.		ОК 01 — ОК 11, П 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.
	2	Требования системы ХФССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды, в организациях питания		
	3	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	4	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их		

		применения, условия и сроки хранения.		
		<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №10</b>	<b>4</b>	
		Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обезжириванию посуды, инвентаря и оборудования		
<b>Тема 10.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.</b>
	1	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	2	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №11</b>		<b>4</b>	
	1	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)		
<b>Тема 11.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	<b>ОК 01 — ОК 11, ПК 1.1 — ПК 5.5, ЛР 10, ЛР 16.</b>
	1	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, к устройству и содержанию. Гигиенические		

<b>транспортированию, приемке и хранению продуктов</b>	требования к таре. Запреты и ограничения на приёмку некоторых видов сырья и продукции		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>70</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», совмещенный с кабинетом Химии и биологии, оснащенный:

- учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);
- 
- техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);
- 
- наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

###### 3.2.1. Основные источники:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 256
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014 г.256 с
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.– 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

Дополнительные источники для преподавателя:

- Общая биология, под редакцией академика РНАП В.Б. Захарова, Москва, «Дрофа» 2000, 614 страниц.
- Беляев Д.К., Дымшиц Г.М., Рувимский А.О. Общая биология. – М., 2000.

- Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сивоглазов В.И. Биология. Общие закономерности. – М., 1996.
- Болгова И.В. Сборник задач по общей биологии.- М 2006.
- Зверев А.Т., Кузнецов В.Н. Экология методическое пособие 10-11 класс. – М.,2004
- Козлова Т.А. Тематическое и поурочное планирование по биологии к учебнику Каменского А.А., Криксуного Е.А., Пасечника В.В. «Общая биология. 10-11 классы»
- Пименов А.В. Уроки биологии в 10-11 классах 1 и 2 часть. – Ярославль Академия развития.
- Скорик А.В., Ларина О.В. «Экология тесты».
- Константинов В.М., Рязанов А.Г., Фадеева Е.О. Общая биология. – М., 2006.

Дополнительные источники для самостоятельной работы обучающихся:

- Захаров В.Б., Мамонтов С.Г., Сонин Н.И. Общая биология. 10 кл. Рабочая тетрадь. – М., 2001.
- Каменский А.А., Криксунов Е.А., Пасечник В.В. Общая биология. 10—11 кл. – М., 2001.
- Константинов В.М., Рязанова А.П. Общая биология. Учебное пособие для СПО. – М., 2002.
- Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 10 кл. Учебник. – М., 2002.
- Пономарева И.Н., Корнилова О.А., Лоцилина Е.Н. Общая биология. 11 кл. Учебник. – М., 2002.
- Чебышев Н.В. Биология. Учебник для Ссузов. – М., 2005.

Интернет-ресурсы:

1. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
3. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)
4. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
5. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>• основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>• методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>• правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>• пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>• суточную норму потребности человека в питательных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</li> <li>• оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</li> <li>• оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>• оценка заданий самостоятельной работы;</li> <li>• экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых;</li> <li>• действий в процессе практических/лабораторных занятий;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете.</li> </ul>

<p>веществах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>• суточный расход энергии;</li> <li>• состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>• физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>• усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>• нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>• назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>• методики составления рационов питания/</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</li> </ul>	
---	--	--

**Приложение 2**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>32. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>33. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>34. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>35. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью основной образовательной программы общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>62</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

<sup>62</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p>

	<p>деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающиеся хранения особо скоропортящихся продуктов</p>
<p>ЛР 14</p>	<p>соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно</p>	<p>выполняющий профессиональные требования, ответственный пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>
<p>ЛР 24</p>	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой</p>	<p>выполнения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ЛР 26</p>	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>информационные технологии в профессиональной деятельности</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	83
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	52
лабораторные работы (если предусмотрено)	28
Самостоятельная работа <sup>63</sup>	3
Промежуточная аттестация	6

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

---

<sup>63</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>64</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>		
<b>Тема №1</b> Химический состав пищевых продуктов	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	1.Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.		
	2.Энергетическая ценность пищевых продуктов		
<b>Тема №2</b> Классификация продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	1. Классификация продовольственных товаров.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.		
<b>Тема 3.</b> <b>Товароведная характеристики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение		

<sup>64</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

<b>ка овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		<i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №1, №2, №3, №4, №5, №6, №7</b>  1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов капустных овощей и оценка качества по стандарту. 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту. 4. Изучение помологических сортов косточковых плодов и оценка качества по стандарту. 5. Изучение ассортимента съедобных грибов.	7	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		1	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
<b>Тема 4</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.		
	2. Условия и сроки хранения зерновых товаров		

	<p><b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №8,№9,№10,№11,№12,№13,№14</b></p> <p>1.Ознакомление с сортами пшеничной муки и оценка качества по стандарту. 2.Изучение ассортимента круп, сравнение их пищевой ценности. 3.Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка качества по стандарту. 4. Изучение ассортимента хлебобулочных изделий.</p>	7	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i></p>
<b>Тема 5 Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров</p>	8	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i></p>
	<p>2. Условия и сроки хранения молочных товаров</p>		
	<p><b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №15,№16,№17,№18</b></p> <p>1.Оценка качества молока, сливок по стандарту. 2.Изучение ассортимента творога и творожных изделий и оценка качества по стандарту. 3.Изучение ассортимента кисломолочных продуктов. 4.Изучение ассортимента сыров и оценка качества по</p>	4	<p><i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i></p>

	стандарту.		<i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
<b>Тема 6</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №19,№20,№21</b> 1. Оценка качества охлажденной и мороженой рыбы по органолептическим показателям. 2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. 3.Заполнение таблицы: «Сравнительная характеристика рыб различных семейств».	<b>3</b>	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	<b>1</b>	<i>ОК 1-7,9,10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>	
<b>Тема 7</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных гастрономических</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	<i>ОК 1-7,9,10</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных гастрономических продуктов.		<i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	2.Условия. сроки хранения мяса и мясных продуктов		

продуктов продуктов			26
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №22,№23,№24,№25</b> 1. Органолептическая оценка качества мяса. 2. Изучение ассортимента колбасных изделий. 3. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. 4. Заполнение таблицы: «Сравнительная характеристика мясокопченостей».	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
<b>Тема 8 Товароведная характеристи ка, яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов		
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №26,№27,№28</b> 1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. 2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества растительного масла по стандарту. 3. Заполнение таблицы «Ассортимент сливочного масла»	3	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
<b>Тема 9 Товароведная характеристи ка кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<i>ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</i>
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.		
	2. Условия и сроки хранения		

		26
Промежуточная аттестация ( экзамен)	6	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</b>
<b>Всего:</b>	<b>80</b>	

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания»,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доска, столы, стулья;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации. производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- прибор для определения наличия нитратов;
- калориметр;
- линейки;
- ножи.

(перечисляется основное оборудование кабинета), техническими средствами обучения: компьютер, экран, проектор., (перечисляются технические средства необходимые для реализации программы).

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2017.

2. Г.Г. Дубцов Товароведение продовольственных товаров - М.: Академия, 2017.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

## 6.

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

56. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с.
57. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.
58. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Земедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
59. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
60. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
61. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
62. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
63. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
64. *Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати]*

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i> <sup>65</sup>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>-виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>-методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>-виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p><b>при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>-проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>-оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>-оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>-осуществлять контроль хранения и расхода продукто</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>

<sup>65</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

	Правильное выполнение заданий в полном объеме	
<p>-Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p> <p>-Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>-Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>– оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p> <p>– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины **ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места** разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>36. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>37. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>38. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>39. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью основной образовательной программы общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код бб ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте. Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

*бб* Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

	себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознавать недоброкачественные продукты. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
ЛР23	Применять полученные знания на практике	Применять полученные знания на теории
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 27	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	знать причины возникновения и способы разрешения производственных ситуаций

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>54</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	36

практические занятия	16
Самостоятельная работа <sup>67</sup>	2
Промежуточная аттестация	6

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

---

**67** Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>68</sup> , формированию которых способствует элемент программы
1	2		
<b>Тема 1</b> <b>Классификация и характеристики основных типов организаций питания</b>	Содержание учебного материала	2	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27</i>
	1.Классификация, основные типы и классы организаций питания.		
	2.Характеристика основных типов организаций питания.		
<b>Тема 2</b> <b>Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	Содержание учебного материала	10	<i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 23, ЛР 25</i>
	67. Классификация помещений предприятий общественного питания. Производственные помещения.		
	68. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	69. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	70. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	71. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в		

<sup>68</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>суповом и соусном отделениях</p> <p>72. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>73. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>74. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>75. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции.</p> <p>76. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>		
	<p><b>Практическая подготовка (Практическое занятие) №1</b> 1. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)</p>	1	<p><i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 23, ЛР 25</i></p>
<b>Тема 3</b> <b>Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	9	<p><i>ОК 1-7, 9, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i> <i>ЛР 23, ЛР 25</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Автоматика безопасности.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Контрольная работа</li> </ul>		
	<p><b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, №10, №11</b></p> <p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для очистки овощей. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки овощей. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>3. Изучение правил безопасной эксплуатации мясорубок. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>4. Изучение правил безопасной эксплуатации машины для нарезки гастрономических продуктов. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>5. Изучение правил безопасной эксплуатации аппаратов для вакуумирования и упаковки. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p>	10	<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ЛР 23, ЛР 25</b></p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>	1	<p><b>ОК 1-7, 9, 10</b>  <b>ПК 1.1-1.5</b>  <b>ПК 2.1-2.8</b>  <b>ПК 3.1-3.6</b>  <b>ПК 4.1-4.5</b>  <b>ПК 5.1-5.5</b>  <b>ЛР 23, ЛР 25</b></p>
<b>Тема 4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-7, 9, 10</b>

<i>Тепловое оборудование</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		<i>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 23, ЛР 25</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки. Классификация жарочного оборудования. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пекарное оборудование. Классификация пекарного оборудования. Правила безопасной эксплуатации.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Универсальное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</li> </ul>		
	<p><b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие) №12, №13, №14, №15, №16</b></p> <p>1. Изучение правил безопасной эксплуатации электроплит. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>2. Изучение правил безопасной эксплуатации фритюрницы. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>3. Изучение правил безопасной эксплуатации жаровни для выпечки блинчиков. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>4. Изучение правил безопасной эксплуатации кофеварочного аппарата. Составления алгоритма действия при выполнении индивидуального задания.</p> <p>5. Изучение правил безопасной эксплуатации мармита. Составления алгоритма действия при выполнении</p>	5	<i>ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 23, ЛР 25</i>

	индивидуального задания.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 23, ЛР 25</b>
<b>Тема 5</b> <b>Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	<b>ОК 1-7, 9, 10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 23, ЛР 25</b>
	25. Холодильные и морозильные камеры.		
	26. Холодильные шкафы, прилавки, витрины.		
	27. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования.		
<b>Промежуточная аттестация ( экзамен)</b>		6	<b>ОК 1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26</b>
<b>Всего:</b>		52	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда:»,

*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доска, столы, стулья;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации. производственный стол;
- весы электронные;
- овоскоп;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;
- электрофритюрница;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- расстоечный шкаф;
- тестомесильная машина;
- пекарский шкаф.

*(перечисляется основное оборудование кабинета), техническими средствами обучения: компьютер, экран, проектор., (перечисляются технические средства необходимые для реализации программы).*

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1.В.В.Усов Организация производства на предприятиях общественного питания– учебник для учреждений реализующих программы СПО и НПО - Москва, издательский центр «Академия» 2018г

2.В.П. Золин технологическое оборудование предприятий общественного питания – учебник для учреждений реализующих программы СПО и НПО - Москва, издательский центр «Академия» 2018г

### 3.2.2. Основные электронные издания

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- ИР [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
- Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА – М, 2012.- 176 с.
- Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кашенко Р.В. Кашенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с

7.

**3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

- Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2015 - 373 с.
- Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2016,160 с.
- Тепловое оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
- Пароконвектомат: технологии эффективной работы/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 128 с.
- Холодильное оборудование/ Р.В. Хохлов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2017 – 162 с.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<i>Результаты обучения<sup>69</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>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;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<sup>69</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p>безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>		
<p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене.</p>
<p>-Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость -Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности -Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>65. оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, 66. оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы; 67. оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, допускает существенные ошибки; 68. оценка</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

	<p>«неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	
--	--	--

**Приложение 2**  
к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05. «Основы калькуляции и учета»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.05. «Основы калькуляции и учета» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,  
примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>40. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>41. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>42. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>43. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОЦ.05. «Основы калькуляции и учета»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью основной образовательной программы общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 **ЛР 24, ЛР 26**

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код 70 ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>

70 Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p>

	себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.2-1.6 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.
<b>ЛР 24</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Применять полученные знания на теории
<b>ЛР 26</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать информационные технологии в профессиональной деятельности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>53</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	23
практические занятия	28
Самостоятельная работа <sup>71</sup>	2
Промежуточная аттестация	

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

<sup>71</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>72</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета		
	2.Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности		
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	<b>2</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
	1.Заполнение простейших бухгалтерских документов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете"	<b>1</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>

<sup>72</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

<b>Тема 2.</b> <b>Сборники рецептур, как основные нормативные документы предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
	1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: правила определения количества сырья.		
	2.Порядок расчета количества сырья для приготовления блюд и полуфабрикатов, выхода готовых блюд		
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)№1</b>	<b>9</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
<b>Тема 3.</b> <b>Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
	69. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания		
	70. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства		
	71. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета		
	72. План-меню, его назначение, виды, порядок составления		
	73. Контрольная работа		
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	<b>8</b>	<b>ПК</b> <b>1.2-1.5</b> <b>2.2-2.5</b> <b>3.2-3.5</b> <b>4.2-4.5</b> <b>5.2-5.5</b> <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
1. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день 2. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. 3. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. 4. Оформление калькуляционных карточек.			
<b>Тема 4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

<b>Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	– Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц		<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> ЛР 24, ЛР 26
	– Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"	1	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> ЛР 24, ЛР 26
<b>Тема 5. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> ЛР 24, ЛР 26
	77. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания.		
	78. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.		
	79. Товарные потери и порядок их списания.		
	80. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	6	<b>ПК</b> 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>ОК1-ОК5, ОК9, ОК10</b> ЛР 24, ЛР 26
	<i>Практические занятия</i>		
1. Документальное оформление поступления продуктов из кладовой. 2. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. 3.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.			
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	<b>ПК</b>

<b>Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания</li> </ul>		1.2-1.5 2.2-2.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Документальное оформление поступления сырья на производство.</li> </ul>		3.2-3.5 4.2-4.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</li> </ul>		5.2-5.5 <b>OK1-OK5, OK9, OK10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</li> </ul>		<b>ЛР 24, ЛР 26</b>
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	<b>3</b>	<b>ПК</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья и полуфабрикатов на производстве.</li> <li>2.Оформление документов первичной отчетности по учету готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.</li> <li>3.Составление отчета о движении материальных ценностей на производстве.</li> </ul>		1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>OK1-OK5, OK9, OK10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>	
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК</b>
<b>Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</li> </ul>		1.2-1.5 2.2-2.5
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</li> </ul>		3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 <b>OK1-OK5, OK9, OK10</b> <b>ЛР 24, ЛР 26</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>53</b>	

По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации и технологии отрасли»,  
*наименование кабинета из указанных в п.б.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доска, столы, стулья;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации. производственный стол;
- рабочий стол;
- весы настольные электронные;

(перечисляется основное оборудование кабинета), техническими средствами обучения: компьютер, экран, проектор., (перечисляются технические средства необходимые для реализации программы).

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

35. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
36. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
37. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
38. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
39. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
40. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
41. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
42. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
43. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
44. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
45. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013.-176с

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_122855/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/)
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
- "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_2594/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/)
- Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_7152/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/)
- *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)*
- *Правила розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. [http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila\\_rozничной\\_torgovli/](http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/)*

### 3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

- Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
- Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб. пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
  - Перетятко Т.И. П27 Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебно-практическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. - 232 с.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>73</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
-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	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.  Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	<b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы

73 В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p>организациях питания, их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>- Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>- правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>- источники поступления продуктов и тары;</li> <li>- правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>- методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям НД и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность расчетов</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>
--	---	---

**Приложение 2**

к ПООП по профессии/специальности  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии

СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины *ОП.06 ОХРАНА ТРУДА* разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «охрана труда».....	3
. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОХРАНА ТРУДА»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Охрана труда» является обязательной частью «Общепрофессионального цикла») основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 — 07, ОК 09 — 10, ПК 1.1 — 5.5, ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 1-7, 9,10 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	44
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	16
<b>Дифференцированный зачёт</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организационной деятельности	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 1-7, 9,10
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности.		
<b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>10</b>	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	ПК 1.1-1.4
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	2.	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	1	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.
	3.	Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.	1	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	1.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	1	ОК 1-7, 9,10  ПК 1.1-1.4  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.
	2.	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	1	
	3.	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	1	

<b>Тема 1.3 Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		4	
	1.	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	1	
	2.	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	1	
	3.	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.	1	
	4.	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны	1	
	труда.			ОК 1-7, 9,10
	<b>Практическая подготовка</b>			ПК 1.1-1.4
	Практическое занятие № 1. Изучение требований нормативных документов, определяющих условия труда на рабочем месте.	4		ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

			ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.	1	
	2. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	3. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	1	
	4. Аттестация рабочих мест.	1	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.
	<b>Практическая подготовка</b>		
	Практическое занятие № 2. Контроль микроклиматических параметров среды.	4	
	Практическое занятие № 3. Определение условий труда на рабочем месте.	4	

<b>Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	
	1.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	1	
	2.	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями.  Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	1	
	<b>Практическая подготовка</b>			
	Практическое занятие № 4. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.		4	
	<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>10</b>	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 3.1. Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		3	ПК 1.1-1.4
	1.	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма). Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности,	1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

		предъявляемые к конструкции технологического оборудования.		
	2.	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.	1	
	3.	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественно-го питания.	1	
<b>Тема 3.2. Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		5	
	1.	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: безопасность ФЗ «О пожарной безопасности»,	2	
		стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назна-		ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6

		чение, структура, область компетенции.		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.
	2.	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, поря-док, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаром.	1	
	3.	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.	1	
	4.	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.	1	
<b>Тема 3.3. Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.	1	

	2.	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22.
<b>Дифференцированный зачёт</b>			2	
<b>Всего</b>			44	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Для реализации рабочей программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических пособий по учебной дисциплине;

комплект учебно-наглядных пособий по учебной дисциплине.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиа проектор.

#### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1 Основная литература:**

1.1 Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие – М. Издательский центр «Академия», 2019.–319с.

##### **3.2.2 Дополнительная литература:**

2.1 Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017.– 160с.

Интернет-ресурсы:

1 <http://www.consultant.ru> – Официальный сайт компании «Консультант Плюс».

2 Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

3 Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

4 Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

Нормативные документы:

1 Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>

2 Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] /Режим доступа: [http://base.garant.ru/10164072/Трудовой\\_кодекс\\_Российской\\_федерации](http://base.garant.ru/10164072/Трудовой_кодекс_Российской_федерации) [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

3 Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:

4 Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>

5 Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

6 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

7 Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности».

8 Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

9 Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.

10 Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.

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

12 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
----------------------------	------------------------	----------------------

<ul style="list-style-type: none"> <li>– законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность профессиональной организации;</li> <li>– обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>– фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>– возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>– порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>– порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, соответствие результатов поставленным целям, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 и самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b> предусмотренная форма дифференцированный зачёт.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами деятельности;</li> <li>– использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li> <li>– участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li> <li>– проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> <li>– вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> самоконтроль, устный опрос, тестирование, экспертная оценка составления опорного конспекта, экспертная оценка выполнения практических занятий №1-4 и самостоятельной работы.</p> <p><b>Промежуточный контроль:</b> предусмотренная форма дифференцированный зачёт.</p>

**Приложение 2**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,  
примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер  
Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы

для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.2, ПК2.1, ПК3.1, ПК 4.1, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10, ЛР 11, ЛР 14, ЛР 28	<p><u>говорение</u></p> <p>- вести диалог (диалог–расспрос, диалог–обмен мнениями/суждениями, диалог–побуждение к действию, этикетный диалог и их комбинации) в ситуациях официального и неофициального общения в бытовой, социокультурной и учебно-трудовой сферах, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства;</p> <p>– рассказывать, рассуждать в связи с изученной тематикой,</p>	<p>– значения новых лексических единиц, связанных с тематикой данного этапа и с соответствующими ситуациями общения;</p> <p>– языковой материал: идиоматические выражения, оценочную лексику, единицы речевого этикета, перечисленные в разделе «Языковой материал» и обслуживающие ситуации общения в рамках изучаемых тем;</p> <p>– новые значения изученных глагольных форм (видовременных, неличных), средства и способы</p>

<p>проблематикой прочитанных/прослушанных текстов; описывать события, излагать факты, делать сообщения;</p> <p>– создавать словесный социокультурный портрет своей страны и страны/стран изучаемого языка на основе разнообразной страноведческой и культуроведческой информации;</p> <p><u>аудирование</u></p> <p>– понимать относительно полно (общий смысл) высказывания на изучаемом иностранном языке в различных ситуациях общения;</p> <p>– понимать основное содержание аутентичных аудио- или видеотекстов познавательного характера на темы, предлагаемые в рамках курса, выборочно извлекать из них необходимую информацию;</p> <p>– оценивать важность/новизну информации, определять свое отношение к ней:</p> <p><u>чтение</u></p> <p>– читать аутентичные тексты разных стилей (публицистические, художественные, научно-популярные и технические), используя основные виды чтения (ознакомительное, изучающее, просмотровое/поисковое) в зависимости от коммуникативной задачи.</p> <p><u>письменная речь</u></p> <p>– описывать явления, события, излагать факты в письме личного и делового характера;</p> <p>– заполнять различные виды анкет, сообщать сведения о себе в</p>	<p>выражения модальности; условия, предположения, причины, следствия, побуждения к действию;</p> <p>– лингвострановедческую, страноведческую и социокультурную информацию, расширенную за счет новой тематики и проблематики речевого общения;</p> <p>– тексты, построенные на языковом материале повседневного и профессионального общения, в том числе инструкции и нормативные документы по профессиям НПО и специальностям СПО.</p>
--	---

	форме, принятой в стране/странах изучаемого языка; – использовать приобретенные знания и умения в практической и профессиональной деятельности, повседневной жизни.	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	98
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	90
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия ( <i>если предусмотрено</i> )	90
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Иностранный язык

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<p>Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки ). Грамматический материал: 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; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки.</p>	12	<i>ПК 1.2, ОК 9, ЛР28</i>
	<p>Самостоятельная работа: составление кроссвордов по теме «Продукты питания». (выполнение заданий на закрепление изученного); освоение лексического материала по теме 1, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	1	

<b>Тема 2.</b> <b>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</b>	Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал» Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; множественное число существительных, исключения.	10	<i>ОК 5, ЛР 14</i>
<b>Тема 3.</b> <b>Составление меню. Названия блюд</b>	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. Контрольная работа.	12	<i>ПК 2.1, ОК 10, ЛР28</i>
	Самостоятельная работа: Составить меню ресторана, кафе.	1	
<b>Тема 4.</b> <b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b>	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные. Степени сравнения. Исключения.	10	<i>ПК 4.1, ОК 4, ЛР28</i>
<b>Тема 5.</b> <b>Кухонная, сервировочная и барная посуда</b>	Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда» Грамматический материал :Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	10	<i>ПК 3.1, ОК 4, ЛР28</i>
<b>Тема 6.</b> <b>Обслуживание посетителей в ресторане</b>	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме Обслуживание посетителей. Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	10	<i>ОК 4, ЛР 14</i>

<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов</b>	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous	10	<i>ПК 2.1, ОК 10, ЛР28</i>
<b>Тема 8. Организация работы официанта и бармена</b>	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	12	<i>ОК 4, ЛР 28</i>
	Самостоятельная работа: Подготовка презентаций по теме, выполнение лексических и грамматических заданий.	1	
<b>Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд</b>	Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	12	<i>ОК 5, ЛР 11</i>
	Самостоятельная работа: Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов	1	
<b>Промежуточная аттестация</b>	Дифференцированный зачет.	2	<i>ЛР 28</i>
<b>Всего:</b>		<b>98</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «иностранного языка»,

оснащенный оборудованием: необходимое количество учебников, словарей, плакаты, грамматические таблицы, магнитная доска.

техническими средствами обучения: компьютер с выходом в интернет, колонки, проектор с экраном.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Безкоровайная Г. Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: учебник английского языка для учреждений СПО. — М., 2017.

2. Лаврик Г. В. Planet of English. Social & Financial Services Practice Book Практикум для профессий и специальностей социально-экономического профиля СПО. — М., 2017.

3. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». (СПО). Учебное пособие. / - Москва: КноРус, 2021

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е. А., Соколова Н. И., Лаврик Г. В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2020.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Мюллер В.К. Англо-русский и русско-английский. — М.: Эксмо, 2008.

2. Осечкин В.В., Романова И.А. Англо-русский учебный словарь по экономике и бизнесу. — М.: Феникс, 2008.

3. Большой англо-русский политехнический словарь: в 2 т. — М.: Харвест, 2004.

4. Англо-русский толковый словарь по вычислительной технике. — М.: ЭКОМ Паблицерз; Бинوم. Лаборатория знаний, 2007.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>Лексические и грамматические единицы, лингвострановедческую, страноведческая и социокультурная информация</p>	<p>Правильно употреблять лексику в зависимости от коммуникативного намерения; обладать быстрой реакцией при выборе лексических единиц.</p> <p>Знать основные различия систем английского и русского языков: наличие грамматических явлений, не присущих русскому языку.</p> <p>Владеть Международным фонетическим алфавитом, уметь читать слова в транскрипционной записи.</p> <p>Знать технику артикулирования отдельных звуков и звукосочетаний. Формулировать правила чтения гласных и согласных букв и буквосочетаний; знать типы слогов.</p>	<p>Словарный диктант. Подстановочные задания. Продолжение реплики. Выбор верной формы из предложенных. Тестовые задания.</p>
<p>Диалогическая речь, монологическая речь, аудирование, письмо, чтение.</p>	<p>Выделять наиболее существенные элементы сообщения.</p> <p>Извлекать необходимую информацию.</p> <p>Адаптироваться к индивидуальным особенностям говорящего, его темпу речи.</p> <p>Пользоваться языковой и контекстуальной догадкой, прогнозированием. Получать дополнительную информацию и уточнять полученную с помощью переспроса или просьбы.</p> <p>Выражать свое отношение (согласие, несогласие) к прослушанной информации, обосновывая его.</p> <p>Составлять реферат, аннотацию прослушанного текста; составлять таблицу, схему на основе информации из текста.</p> <p>Передавать на английском языке (устно или письменно) содержание услышанного.</p> <p>Осуществлять неподготовленное высказывание на заданную тему или в соответствии с ситуацией.</p>	<p>Создание ситуаций для вступления в диалог. Спонтанный диалог. Подготовленный диалог. Диалог по аналогии. Беседа. Подготовленное сообщение. Сообщение в рамках беседы. Создание презентаций. Ответы на вопросы по содержанию прослушанного. Тестовые задания. Продолжение истории. Извлечение требуемой информации. Краткий пересказ услышанного. Поиск необходимой</p>

	<p>Делать подготовленное сообщение (краткое, развернутое) различного характера (описание, повествование, характеристика, рассуждение) на заданную тему или в соответствии с ситуацией с использованием различных источников информации (в том числе презентацию, доклад, обзор, устный реферат); приводить аргументацию и делать заключения. Комментировать услышанное/увиденное/прочитанное. Составлять устный реферат услышанного или прочитанного текста.</p> <p>Составлять вопросы для интервью. Давать определения известным явлениям, понятиям, предметам. Уточнять и дополнять сказанное. Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты. Соблюдать логику и последовательность высказываний. Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Принимать участие в диалогах (полилогах) различных видов (диалог-рассуждение, диалог-расспрос, диалог-побуждение, диалог — обмен информацией, диалог — обмен мнениями, дискуссия, полемика) на заданную тему или в соответствии с ситуацией; приводить аргументацию и делать заключения.</p> <p>Выражать отношение (оценку, согласие, несогласие) к высказываниям партнера. Проводить интервью на заданную тему. Запрашивать необходимую информацию. Задавать вопросы, пользоваться переспросами. Уточнять и дополнять сказанное, пользоваться перифразами. Инициировать общение, проявлять инициативу, обращаться за помощью к партнеру, подхватывать и</p>	<p>информации. Ответы на вопросы по содержанию прослушанного. Тестовые задания. Продолжение истории. Извлечение требуемой информации. Сочинение. Изложение основных фактов /тезисов. Создание презентаций. Заполнение анкет, резюме</p>
--	--	---

	<p>дополнять его мысль, корректно прерывать партнера, менять тему разговора, завершать разговор.</p> <p>Использовать адекватные эмоционально-экспрессивные средства, мимику и жесты.</p> <p>Соблюдать логику и последовательность высказываний.</p> <p>Концентрировать и распределять внимание в процессе общения.</p> <p>Быстро реагировать на реплики партнера.</p> <p>Использовать монологические высказывания (развернутые реплики) в диалогической речи.</p> <p>Описывать различные события, факты, явления, комментировать их, делать обобщения и выводы.</p> <p>Выражать и обосновывать свою точку зрения с использованием эмоционально-оценочных средств.</p> <p>Использовать образец в качестве опоры для составления собственного текста (например, справочного или энциклопедического характера).</p> <p>Писать письма и заявления, в том числе электронные, личного и делового характера с соблюдением правил оформления таких писем.</p> <p>Запрашивать интересующую информацию.</p> <p>Заполнять анкеты, бланки сведениями личного или делового характера, числовыми данными.</p> <p>Составлять резюме. Составлять рекламные объявления.</p> <p>Составлять описания вакансий.</p> <p>Составлять несложные рецепты приготовления блюд. Составлять простые технические спецификации, инструкции по эксплуатации.</p> <p>Составлять расписание на день, списки дел, покупок и др.</p> <p>Писать сценарии, программы, планы различных мероприятий (например, экскурсии, урока, лекции).</p> <p>Фиксировать основные сведения в процессе чтения или прослушивания текста, в том числе в виде таблицы,</p>	
--	--	--

	<p>схемы, графика.</p> <p>Составлять развернутый план, конспект, реферат, аннотацию устного выступления или печатного текста, в том числе для дальнейшего использования в устной и письменной речи (например, в докладах, интервью, собеседованиях, совещаниях, переговорах).</p> <p>Делать письменный пересказ текста; писать эссе (содержащие описание, повествование, рассуждение), обзоры, рецензии. Составлять буклет, брошюру, каталог (например, с туристической информацией, меню, сводом правил). Готовить текст презентации с использованием технических средств.</p>	
<p>ЛР 11, ЛР 12, ЛР 14, ЛР 28</p>	<p>Проявлять уважение к эстетическим ценностям, обладать основами эстетической культуры.</p> <p>Принимать семейные ценности, быть готовым к созданию семьи и воспитанию детей.</p> <p>Соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>Оценка результатов заполнение портфолио</p>

**Приложение 2**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП 08. Безопасность жизнедеятельности разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 29. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 30. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ**
- 31. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 32. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

### Учебная дисциплина «ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»

является обязательной частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

3.4.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

3.4.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3.4.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ЛР 17 Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

ЛР 18 Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.

ЛР 20 Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 22 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической

ЛР 23 Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 25 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ЛР 26 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ЛР 27 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>74</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК	<ul style="list-style-type: none"> <li>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозы национальной безопасности России;</li> </ul>

<sup>74</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

<p>2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5          ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 4, ЛР 5, ЛР 6, ЛР 7, ЛР 8, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11, ЛР 12, ЛР 13, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 18, ЛР 20, ЛР 22, ЛР 23, ЛР 25, ЛР 26, ЛР 27.</p>	<p>последствий профессиональной деятельности и быту;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>• применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>• ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>• применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>• владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>• оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>	<p>В</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>• основы военной службы и обороны государства;</li> <li>• задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>• способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>• организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>• основные виды вооружения военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</li> <li>• область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>• порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>
---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72 часа</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72 часов</b>
в том числе:	

лекций	<b>36 часов</b>
практических занятий	<b>36 часов</b>
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	<b>2 часа</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены) 2	Объем часов 3
<b>РАЗДЕЛ 1.</b>	<b>БЕЗОПАСНОСТЬ И ЗАЩИТА ЧЕЛОВЕКА В ОПАСНЫХ И ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЯХ.</b>	
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Характеристика опасных чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера:</b>	
1	Цели и задачи изучения характеристик опасного и чрезвычайно опасного состояния природного, техногенного и социального характера. Виды жизненных ситуаций: оптимальные, обычные, экстремальные, опасные, чрезвычайно опасные, в которых может оказаться человек.	1
2	Характеристика «ЧС» природного характера: землетрясение, наводнение, смерчи, оползни, сели, снежные лавины и заносы, лесные пожары. Прогнозирование вероятности возникновения стихийных бедствий и возможных последствий.	1
3	Последствия «ЧС» техногенного характера при авариях на АЭС, АВИА, Ж/Д транспорте, на газо- и нефтепроводах. Пути их предотвращения. Действия граждан в зонах повышенной опасности, в том числе при поездках на ж/д транспорте, проезде и переходе через ж/д пути.	1
4	Город как источник опасности: опасные ситуации социального характера, массовые скопления людей, криминогенная опасность в зонах рынков, стадионах, вокзалах, дискотеках и т.д.	1
5	Роль несовершеннолетних в возникновении опасных и криминогенных ситуаций. Ответственность несовершеннолетних за совершение уголовных преступлений и создания опасных ситуаций социального характера. Виды наказания.	1
6	Экстремальные ситуации в природе. Их разновидность. Деятельность человека в природной среде. Профессии, связанные с деятельностью в природе.	1
7	Стрессовое состояние и его преодоление. Правило выхода из экстремальной ситуации. Резервные возможности организма. Утоление жажды из местных источников.	1
	<b>Практическое занятие № 1 «Вычерчивание карты-схемы и рисунков различных видов ориентирования».</b>	8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: доклады по теме «Анализ причин возникновения аварий и катастроф на АЭС, АВИА, Ж/Д транспорте, нефте- и газопроводах и пути их предотвращения».</b>	1
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Единая государственная система предупреждения и ликвидации «ЧС».</b>	
1	Правовые основы обеспечения безопасности человека в Российской Федерации. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.	1
2	Конституция и законы Российской Федерации, направленные на обеспечение безопасности граждан от «ЧС» природного и техногенного характера.	1
	<b>Практическое занятие № 2 «Права и обязанности граждан в единой государственной системе предупреждения и ликвидации ЧС».</b>	8
	<b>Самостоятельная работа обучающихся: Рефераты на тему: «Прогнозируемые виды «ЧС» природного и техногенного характера на территории Чеховского района и Московской области».</b>	1
<b>РАЗДЕЛ 2.</b>	<b>ОСНОВЫ ОБОРОНЫ ГОСУДАРСТВА И ВОИНСКАЯ ОБЯЗАННОСТЬ.</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Вооружённые силы Российской Федерации — Гарант военной и национальной безопасности страны.</b>	
1	Советские вооружённые силы. Их роль в разгроме немецко-фашистских захватчиков. Вооружённые силы Российской Федерации. Предпосылки и содержание проводимых военных реформ	1
2	Функции и основные задачи современных вооружённых сил Российской Федерации. Предназначение, организационная структура, виды и рода войск Вооруженных Сил Российской Федерации.	1
3	Сухопутные войска. Предназначение, структура: мотострелковые, танковые, ПВО, ракетные и артиллерия, ВДВ. Спецвойска: инженерные, химические, связи, радиотехнические, топогеодезические.	1

	4	Военно-морской флот. Военно — воздушные силы. Их стратегическое значение. Ракетные войска стратегического назначения и космические войска.	1
	5	Новейшие виды оружия 21 века.	1
	<b>Практическое занятие № 3</b> Уставы Вооружённых сил — Организационная основа функционирования вооружённых сил Российской Федерации.		6
	<b>Практическое занятие № 4</b> «Вычерчивание схемы <i>организационной структуры Вооруженных Сил Российской Федерации</i> ».		6
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Военнослужащий – Защитник своего Отечества.</b>		
	1	Основные качества военнослужащего: любовь к Родине, сознательная воинская дисциплина, верность воинскому долгу и воинской присяге, готовность стать на защиту свободы и независимости народа, конституционного строя и Отечества.	1
	2	Военнослужащий – специалист, профессионально владеющий в совершенстве оружием и военной техникой.	1
	3	Требования воинской деятельности, предъявляемые к моральным, индивидуально-психологическим и профессиональным качествам гражданина.	1
	4	Виды воинской деятельности и их особенности при прохождении службы в различных видах и родах войск.	1
	5	Требования к психологическим и моральным качествам призванного. Основные понятия о психологической совместимости членов воинского коллектива (экипажа, боевого расчета). Сущность воинской дисциплины и ее значение. Дисциплинарная практика. Методики наложения дисциплинарных взысканий и объявление поощрений на солдат и матросов срочной службы.	1
	6	Уголовная ответственность военнослужащих за воинские преступления: неисполнение приказов, самостоятельное оставление части (ст. 337), дезертирство (ст. 338), уклонение от службы путем симулирования болезни (ст. 339), нарушение правил караульной службы (ст. 342), сопротивление начальнику (ст. 333), насилие в отношении начальника (ст. 334), неуставные взаимоотношения между военнослужащими (ст. 335), утрата оружия (ст. 348), нарушение правил внутренней службы (ст. 344).	1
<b>Тема 2.3</b>	<b>Боевые традиции Вооруженных Сил России и символы воинской славы.</b>		
	1	Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества военнослужащего – защитника Отечества. Дни воинской славы России – дни славных побед.	1
	2	Символы воинской чести. Боевое Знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и воинской службе.	1
	3	Основные формы увековечивания памяти российских воинов, отличившихся в сражениях, связанных с днем великой славы России.	1
	4	Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации: приведение к воинской присяге, вручение Боевого Знамени, вручение личному составу вооружения и боевой техники, проводы военнослужащих в запас.	1
	<b>Практическое занятие № 5</b> «Составить перечень военно-образовательных учреждений Москвы и Подмосковья, куда может поступить выпускник «Чеховского техникума», пожелавший стать офицером».		8
<b>РАЗДЕЛ 3.</b>	<b>МЕДИКО-САНИТАРНАЯ ПОДГОТОВКА.</b>		
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Первая медицинская помощь при травмах, несчастных случаях и внезапных заболеваниях.</b>		
	1	Задачи и цели медико-санитарной подготовки: первая медицинская помощь. Ее значение. Санпосты. Сандружины. Оказание самопомощи. Табельные и подручные средства.	1
	2	Ранения и их виды: огнестрельные, осколочные, резаные, рваные, колотые, укушенные. Краткая характеристика первой помощи при ранениях. Профилактика осложнения ран.	1
	3	Кровотечение и их виды: артериальное, венозное, капиллярное. Правила наложения кровоостанавливающего жгута. Закрутки.	1
	4	Солнечный и тепловой удары. Поражения электротоком, молнией. Безвредные микробы – возбудители инфекций в ранах.	1

	5	Техника наложения бинтовых повязок при сквозных и слепых ранах. Травматический шок и противошоковые мероприятия.	1
<b>Тема 3.2.</b>	<b>Первая медицинская помощь при массовых поражениях.</b>		
	1	Цели и задачи изучения темы. Краткая характеристика «ЧС» на производстве и других случаях массового поражения. Радиационные и химические поражения и их профилактика.	1
	2	Противорадиационная защита населения и первая медицинская помощь при отравлении сильнодействующими токсинами.	1
	3	Первая медицинская помощь при травмах на производстве и транспортировка пострадавших при пожарах, промышленных катастрофах, наводнениях.	1
<b>Тема 3.3.</b>	<b>Меры профилактики производственных травм.</b>		
	1	Перелом костей – понятие, виды, признаки. Осложнения при переломах. Травматический шок. Профилактика. Оказание первой медицинской помощи при переломе костей черепа, конечностей. Острая сердечная недостаточность. Инсульт, понятие.	1
	2	Способы искусственной вентиляции легких, непрямого массажа сердца. Первая медицинская помощь при ожогах, обморожении, электротравмах, утоплении. Самопомощь	1
		<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «ОБЖ, БЖ, Охраны труда»

том числе специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки учащихся.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, при помощи которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по основам безопасности жизнедеятельности, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» входят: многофункциональный комплекс преподавателя;

- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» и др.;
- тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде;
- имитаторы ранений и поражений;
- образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, общевойсковой прибор химической разведки, компас-азимут; дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые; образцы средств пожаротушения (СП);
- макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи; макет автомата Калашникова;
- электронный стрелковый тренажер;
- обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины;
- комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

81. Ю.Г. Сапронов Учебник для студентов СПО «Безопасность жизнедеятельности» 4-е издание, Москва, Издательский центр «Академия», 2016 год.
82. Н. В. Косолапова и др. Учебник для использования в ОУ НПО «Безопасность жизнедеятельности» Издательский центр «Академия» 2016г.;
- 3 ЭОР «Безопасность жизнедеятельности» для профессий СПО, Москва, Издательский центр «Академия» -2016 год

#### 3.2.2. Основные электронные издания

- Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе: Кн. для учителя / В.А. Васнев, С.А. Чиненный. - М., 2017.
- Военная доктрина Российской Федерации // Вестник военной информации. - 2016. - № 5.
- Дуров В.А. Русские награды XVIII - начала XX в. / В.А. Дуров. - 2-е изд., доп. - М., 2016.
- Дуров В.А. Отечественные награды / В.А. Дуров. - М.: Просвещение, 2016.
- Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Методические рекомендации. 10 кл. -М., 2017.
- Смирнов А.Т. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: тестовый контроль знаний старшеклассников: 10-11 кл. / А.Т. Смирнов, М.В. Маслов; под ред. А.Т. Смирнова. - М., 2016.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li><li>• предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей</li></ul>	«5» - Студент дает четкий и правильный ответ, выявляющий понимание материала и характеризующий прочные знания, излагает материал в логической последовательности с использованием специальной терминологии, свободно и	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения практических работ, устный индивидуальный опрос. Письменный опрос в форме тестирования

<p>различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>• применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>• ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;</li> <li>• применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</li> <li>• владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</li> <li>• оказывать первую помощь пострадавшим.</li> </ul>	<p>легко устанавливает связь между теоретическими знаниями и практическими умениями. Самостоятельно выполняет задания практической работы, не нуждается в помощи преподавателя.</p> <p>«4» - Студент дает правильный ответ в определенной логической последовательности, способен устанавливать связи между теоретическими знаниями и практическими умениями. Овладел программным материалом, но допускает некоторую неполноту ответа и незначительные ошибки. При выполнении самостоятельной практической работы преподаватель оказывает незначительную помощь в виде наводящих вопросов.</p> <p>«3» - Студент дает неполный ответ, построенный несвязно, но выявляет общее понимание вопроса, материал знает нетвердо, требует постоянной помощи преподавателя, дополнительного разъяснения этапов выполнения практического задания, наводящих вопросов.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>• основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их</li> </ul>	<p>«2» - Студент не дает ответа или допускает в нем существенные ошибки, которые не может исправить даже с помощью преподавателя. При выполнении практической работы постоянно нуждается в помощи преподавателя.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ. Текущий контроль в форме защиты практических работ</p>

<p>реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• основы военной службы и обороны государства;</li> <li>• задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>• способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>• организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>• основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям НПО;</li> <li>• область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>• порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>		
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества,</p>		<p>Оценка результатов заполнения портфолио</p>

<p>продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа». Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных</p>		
--	--	--

<p>         групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.       </p> <p>         Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;       </p> <p>         предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.       </p> <p>         Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.       </p> <p>         Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.       </p> <p>         Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.       </p> <p>         Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.       </p> <p>         Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности       </p> <p>         Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий       </p> <p>         Содействовать сохранению       </p>		
---	--	--

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.</p> <p>Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.</p> <p>Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической</p> <p>Активно применяющий полученные знания на практике</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.</p>		
---	--	--

**Приложение 2**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.11. Основы рисования и лепки**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_/Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.11. Основы рисования и лепки разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898,

примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>44. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>45. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>46. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>8</b>
<b>47. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.11. Основы рисования и лепки

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11. Основы рисования и лепки является обязательной частью основной образовательной программы общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код <sup>75</sup> ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	знания в области основ рисунка и основ лепки с акцентом на деятельность поваров и кондитеров. Содержание занятий ориентировано на развитие творческих способностей, образного воображения и художественного вкуса будущих специалистов
ОК 02.	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	знания в области основ рисунка и основ лепки с акцентом на деятельность поваров и кондитеров. Содержание занятий ориентировано на развитие
ОК 03.	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	творческих способностей, образного воображения и художественного вкуса будущих специалистов
ПК 2.6-2.8	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья,

<sup>75</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.

	<p>органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов.</p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.</p>	<p>продуктов и материалов..</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p>
ЛР 23	Применять полученные знания на практике	Применять полученные знания на теории
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	выполнения задач профессиональной деятельности
ЛР 27	Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	знать причины возникновения и способы разрешения производственных ситуаций

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>36</b>
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
Промежуточная аттестация	

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>76</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 01</b>
<b>«Основы рисунка»</b>	1. Общие сведения о дисциплине. Значение дисциплины для овладения профессией «Повар, кондитер». Понятие о технологии графики. Материалы и принадлежности для рисунка. Организация рабочего места. Рисунок как основа художественного изображения.	1	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.8.</b> <b>ЛР 23, ЛР25, ЛР27</b>
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 01</b>
<b>«Геометрические композиции в рисунке»</b>	Законы композиции: равновесие; динамика и статика; симметрия и асимметрия; ритм; контрасты и нюансы; масштаб; гармония. Понятие перспективы и пропорций. Использование геометрических построений в композиции рисунка. Композиция геометрических фигур. Композиция орнамента.	1	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.8.</b> <b>ЛР 23, ЛР25, ЛР27</b>
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	<b>3</b>	<b>ОК 01</b>
	1. Построение геометрических фигур 2. Зарисовки бытовых предметов, имеющих геометрические формы. 3. Геометрические построения орнаментов по образцу.	3	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ПК 2.6.</b> <b>ПК 2.8.</b> <b>ЛР 23, ЛР25, ЛР27</b>
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01</b>
<b>«Цвет в композиции»</b>	Понятие о цвете и цветовой гармонии. Ахроматические и хроматические цвета. Цветовые нюансы и контрасты. Техника	2	<b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b>

<sup>76</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

рисунка»	работы акварелью и гуашью.		ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	1. Упражнения в технике акварели. 2. Упражнения в технике гуаши.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
<b>Тема 4</b> «Рисование с натуры»	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	Понятие о рисунке с натуры и натюрморте. Понятие о правилах перспективы, композиции, пропорций. Линейный и светотеневой рисунок, их роль в натурном рисовании.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	1. Зарисовки овощей, фруктов, растений, чучел животных и птиц. 2. Рисование натюрморта из овощей, фруктов и растений.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
<b>Тема 5</b> «Рисунок пирожных и тортов»	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	Особенности рисования с натуры пирожных и тортов различных форм.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	1. Рисунок пирожных и тортов прямоугольной формы. 2. Рисунок пирожных и тортов округлой и фигурной формы.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
<b>Тема 6</b> «Основы лепки»	<b>Содержание учебного материала</b>	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	Язык скульптуры и динамика объема. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Приемы лепки.	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27
	1. Лепка цветов, овощей, фруктов, животных, птиц. 2. Лепка элементов рельефного растительного орнамента. 3. Лепка рельефного растительного орнамента.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27

			<b>ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27</b>
<b>Тема 7 «Изготовление макетов тортов»</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК 01</b>
	Особенности изготовления макетов тортов. Материалы и приемы работы.	1	<b>ОК 02</b>
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	<b>5</b>	<b>ОК 03</b>
	1. Изготовление элементов пластики и декора к макету торта 2. Изготовление макета торта по эскизу (выполненному ранее)	5	<b>ПК 2.6. ПК 2.8. ЛР 23,ЛР25,ЛР27</b>
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца*

3

(отмечено

звездочкой).

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «*Организации и технологии отрасли*»,  
*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

оснащенный оборудованием: доска, столы, стулья;

- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации. производственный стол;
- подставки для лепки.
- рабочие шкафы для хранения методического обеспечения и принадлежностей для обучающихся.
- методические стенды.
- уголок техники безопасности.
- техническими средствами обучения: компьютер, экран, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Иванова И.Н. Рисование и лепка. М, Академия, 2017
- Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров, М., Академия, 2016

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

- Шорохов Е.В. Композиция., М., Просвещение , 1986.
- Сокольникова Н.М. Основы композиции. Титул, 1996.
- Сокольникова Н.М. Основы живописи. М., Титул, 1996.
- Сокольникова Н.М. Основы рисунка. М., Титул, 1996.
- Дейнека А. Учитесь рисовать. М., Академия, 1961.
- Тихонов С. и др. Рисунок. М., 1983.
- Волков Н.Н. Геометрия и композиция картины., 1985.
- Ростовцев Н.Н. Академический рисунок., Академия, 1984
- Костерин Н.П. Учебное рисование. М., Просвещение, 1984.
- Ростовцев Н.Н. и др. Рисунок. Живопись. Композиция. М., Просвещение, 1989.  
Кузин В.С. Изобразительное искусство и методика его преподавания. М., Просвещение, 1984.

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

[http://nacherchy.ru/;](http://nacherchy.ru/)

[http://www.cherch.ru/;](http://www.cherch.ru/)

[http://cherchenye.ru/;](http://cherchenye.ru/)

<http://altenhof.ucoz.ru/index/cherchenie/0-9>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>77</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><b>Знание</b> технических приемов рисунка.</p> <p><b>Знание</b> основ композиции и цветоведения.</p> <p><b>Знание</b> геометрических композиций в рисунке.</p> <p><b>Знание</b> основ лепки.</p> <p><b>Знание</b> практического применения умений по рисованию и лепке.</p> <p><b>Умение</b> выполнять геометрические построения в рисунке.</p> <p><b>Умение</b> рисовать с натуры, по образцу, по памяти и воображению.</p> <p><b>Умение</b> выполнять рисунок пирожных и тортов средствами черно-белой и цветной графики.</p> <p><b>Умение</b> выполнять элементы лепки.</p> <p><b>Умение</b> выполнять макет торта.</p>	<p>- способность использования художественных материалов;</p> <p>- способность применения основных средств художественной выразительности;</p> <p>- способность различать и применять особенности цветовой гармонии;</p> <p>- способность к выполнению рисунков с натуры, по памяти, воображению;</p> <p>- развитость чувства формы, цвета, пропорций, композиции;</p> <p>- способность к самостоятельной творческой деятельности.</p>	<p>Оценка результатов освоения программы дисциплины «Рисование и лепка» включает:</p> <p>- <b>предварительный контроль</b> (фиксирует исходный уровень обученности). Форма - оценка результатов выполнения практической работы;</p> <p>- <b>текущий контроль</b> знаний и умений (диагностирует реально достигнутые знания и умения на отдельных этапах занятия). Формы – практические работы, теоретические занятия;</p> <p>- <b>тематический контроль</b> (выявляет понимание учебных материалов, объединенных одной темой). Формы - комплексные задания; практические работы; теоретические занятия тестирование; самостоятельные графические работы;</p> <p>- <b>промежуточная аттестация</b></p>

<sup>77</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

		(осуществляется в конце изучения дисциплины; систематизирует и обобщает учебный материал). Форма – дифференцированный зачет, включающий в себя тестирование и практическое задание.
--	--	---

**Приложение 2**

к ПООП по профессии  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой  
комиссии  
Протокол № 1  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО  
на методической комиссии  
СП-2 \_\_\_\_\_  
« 30 » августа 2022 г.  
\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## Оглавление

<b>. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....</b>	<b>3</b>
<b>. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>11</b>
<b>. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

## **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ И ЭТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

### **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Психология и этика профессиональной деятельности» является обязательной частью «Общепрофессионального цикла») основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

<b>Код ПК, ОК, ЛР</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
ОК 04	<b>48.</b> использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности; <b>49.</b> предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;	знать психологию коллектива и руководства;
ОК 05	<b>50.</b> психологически грамотно строить беседу, переписку;	знать психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
ОК 06	<b>51.</b> применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	знать психологию труда и профессиональной деятельности;
ОК 07	<b>52.</b> соблюдать этические нормы поведения;	знать причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций
ПК 1.1	<b>53.</b> использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности; <b>54.</b> предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;	знать психологию коллектива и руководства;
ЛР 7	<b>55.</b> использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности; <b>56.</b> предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;	знать психологию коллектива и руководства;
ЛР 9	<b>57.</b> психологически грамотно строить беседу, переписку;	знать психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;
ЛР 11	<b>58.</b> применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	знать психологию труда и профессиональной деятельности;
ЛР 13	<b>59.</b> соблюдать этические нормы поведения;	знать причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций;

ЛР 17	60. соблюдать этические нормы поведения;	знать причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций
-------	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	53
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	25
<b>Дифференцированный зачёт</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организационной деятельности	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение.	Содержание учебного материала	3	ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.
	Понятие о предмете; цели, задачи и структура дисциплины. Профессиональная значимость дисциплины. Основные отрасли психологии. Современная психология: определение, место в системе наук о человеке.		
Тема 2. Методы исследования в психологии.	Содержание учебного материала	2	ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.
	Методы исследования в психологии (наблюдения, опрос, беседа, эксперимент, тесты, анкеты): задачи, функции, применение в профессиональной деятельности.		
Тема 3. Психика человека.	Содержание учебного материала	3	ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.
	Понятие психики. Биологическое и социальное в человеке. Сознание, как высшая форма развития психики. Бессознательное. Структура психики, функции психики.		
Тема 4. Психические	Содержание учебного материала	2	ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.

познавательные процессы и состояния.	1. Психические процессы и состояния. Ощущение и восприятие: понятие, виды, особенности. Их роль в профессиональной деятельности. 2. Мышление и речь: понятие, основные процессы, операции, назначение. Память и внимание: определение, виды. Особенности профессиональной памяти. Эмоции и чувства, формы проявления эмоций. Самооценка и управление эмоциями.		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №1,№2</b> Определение особенностей памяти, внимания, силы воли. Самооценка собственного эмоционального состояния, уровень тревожности.	<b>3</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
<b>Тема 5.</b> Психологические свойства личности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	1. Личность: понятие, структура, самопознание личности. Понятие о способностях и задатках. Влияние способностей на результаты профессиональной деятельности. 2. Темперамент: понятие, типы. Основные свойства. Характер: определение, формирование, акцентуация. 3. Влияние характера на процесс и оценку результатов трудовой деятельности. Черты характера, способствующие и препятствующие работе человека.		
	<b>Практическая подготовка (Практическая работа) №3,№4</b>	<b>4</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	Определение типа темперамента по тесту Айзенка.		
	Опросник Шмишека по выявлению акцентуации характера.		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №5, №6:</b> Написать мини - сочинение на тему: «Основной девиз моей жизни», «Влияние характера на поступки», «Роль волевых качеств в жизни», «Влияние способностей в выборе профессии»	<b>4</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>

<b>Тема 6. Мотивационная сфера личности в профессиональной деятельности.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	Потребности и цели личности: понятие, структура. Осознанность и не осознанность мотивов. Мотивационная сфера и состояния личности. Практическое проявление мотивации человека в профессиональной деятельности.			
<b>Тема 7. Группа и взаимодействие в ней.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
		Понятия группы, коллектива. Формальные и неформальные структуры. Лидерство в группе, виды. Руководство группой, как процесс управления. Общественное мнение в коллективе. Социально-психологический климат в группе.		
		<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №7</b> Определение уровня развития организаторских способностей.	<b>3</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
<b>Тема 8. Психология общения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	1.	Общение: понятие, структура процесса, виды, функции.		
	2.	Средства общения: вербальные и невербальные, барьеры общения. Оценка выбора ролевого поведения в профессиональной деятельности.		
	3.	Деловое общение: понятие, механизмы. Восприятие и понимание информации в деловом общении. Ошибки восприятия.		
		<b>Практическая подготовка(Практическая работа) №8, №9</b> Определение ведущей репрезентативной системы восприятия. Тестирование на уровень коммуникабельности.	<b>3</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
		<b>Практическая подготовка(Практическая работа) № 10, №11</b> Подготовить сообщение на тему: «Комплименты», «Приемы аттракции», «Типы невербальных средств общения».	<b>3</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>

<b>Тема 9.</b> Принципы ведения	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	Партнерская беседа: понятие, сущность, подготовка, принципы. Приемы ведения			
партнерской беседы.	партнерской беседы, поиск способов удовлетворения обоюдных интересов и т. д. Запрещенные приемы во время деловой беседы и нежелание понять партнера и т. д.		<b>3</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа)№12, №13</b> Подготовить сообщение на тему: «Аргументы», «Правила спора», «Секреты общения в поисках работы.» и т.д.			
<b>Тема 10.</b> Конфликты в профессиональной деятельности.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	1. 2.	Конфликты: понятие, виды, причины возникновения, функции, разрешение, последствия. Предотвращение конфликтов: объективность, уступчивость, соблюдение дистанции, самообладание, удовлетворенность трудовой деятельностью.		
	<b>Практическая подготовка(Практическая работа) № 14</b> Выявление ведущих стратегий поведения в конфликте.		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
<b>Тема 11.</b> Психология труда.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
	Психология труда: понятие, предмет, задачи, методы. Психология организации труда. Психология работоспособности и ее регуляция. Оптимизация режимов труда и отдыха. Психофизиологические аспекты причин производственного травматизма.			
<b>Тема 12.</b> Психология	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>

профессиональной деятельности.	1. 2. 3.	Деятельность: понятие, виды, структура, элементы. Внутренние и внешние компоненты деятельности. Психомоторика. Ритмичность. Динамическая и статическая работы. Автоматизация рабочего навыка. Профессиография: понятие, содержание, назначение. Психограмма. Психологические требования к производственному и обслуживающему персоналу.		
Дифференцированный зачет			<b>2</b>	<b>ОК 04 — ОК 07, ПК 1.1, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17.</b>
<b>Всего:</b>			<b>53</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет « учебный кабинет », оснащенный оборудованием:

- доска, столы, стулья;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты, таблицы, схемы);
- компьютерное обеспечение (презентации);
- комплект учебно-методической документации.

Техническими средствами обучения: компьютер, экран, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Основные печатные издания**

- Бороздина Г.В. Психология делового общения. М.: Инфра, 2018;
- Столяренко Л.Д. Психология и этика деловых отношений. Р-Д, 2018:
- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. М.:Академия,2017 .
- Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения. Практикум. М.:Академия, 2019:

##### **3.2.2. Основные электронные издания**

- <http://psychologiya.com.ua/delovaya-psixologiya/154-lavrienko-psixologiya-i-etika-delovogo-obshheniya-uchebnik.html>
- <http://studyspace.ru/uchebnik-po-menedzhmentu/psihologiya-i-etika-delovogo-obshheniya-5.html>
- <http://www.syntone.ru/library/books/content/2367.html>

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Энциклопедия этикета. М.: Рипол классик;
2. Энциклопедия хороших манер. Санкт-Петербург: Диамант;
3. Зимина Н. В. Кузин Ф. А. Азбука жизненного успеха.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p>83. Психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности;</p> <p>84. психологию труда и профессиональной деятельности;</p> <p>85. психологию коллектива и руководства;</p> <p>86. причины возникновения и способы разрешения конфликтных ситуаций.</p>	<p>87. оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>88. оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p> <p>89. оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>90. оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	<p>– наблюдение и оценка на практической подготовке (практических занятиях) ;</p> <p>– наблюдение и оценка на практической подготовке (практических занятиях);</p> <p>– оценивание сообщений и оценка на практической подготовке (практических занятиях);</p> <p>– разрешение проблемных ситуаций и оценка на практической подготовке (практических занятиях);</p> <p>– решение ситуационных задач.</p>
<p>использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности;</p> <p>-предотвращать и регулировать конфликтные ситуации;</p> <p>-психологически грамотно строить</p>	<p>91. оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения,</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>беседу;</p> <p>-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>-соблюдать этические нормы поведения;</p>	<p>умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>92. оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно аргументированы;</p> <p>93. оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>94. оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осознающий приоритетную ценность личности человека;</li> <li>• уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</li> <li>• соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно</li> </ul>	<p>95. оценка «отлично» выставляется, если студент знает суть основных понятий, свободно ориентируется в учебном материале, дает свои оценочные суждения, умело строит умозаключения, четко их аргументируя;</p> <p>96. оценка «хорошо» выставляется, если студент дает достаточно полный ответ на вопрос, сущность проблем раскрывает, но допускает несущественные ошибки, суждения и умозаключения не всегда достаточно</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

<p>меняющихся ситуациях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</li> <li>• соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности;</li> <li>• проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается..</li> </ul>	<p>аргументированы;</p> <p>97. оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент излагает теоретический материал недостаточно полно, поверхностно раскрывает сущность проблем, допускает существенные ошибки;</p> <p>98. оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает незнание или непонимание большей или наиболее существенной части содержания теоретического материала.</p>	
---	---	--

Министерство образования Московской области  
**Государственное бюджетное**  
**профессиональное образовательное учреждение**  
**Московской области**  
**«Чеховский техникум»**

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Чеховский техникум»  
№ 197/1-од от 10.08.2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.13. «Организация обслуживания в организациях общественного питания»**

с. Новый Быт, 2022г.

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой  
комиссии

Протокол № 1

« 30 » августа 2022 г.

\_\_\_\_\_ /Шляпникова Н.В./

СОГЛАСОВАНО

на методической комиссии  
СП-2\_\_\_\_\_

« 30 » августа 2022г.

\_\_\_\_\_ /Решетова С.А./

Программа учебной дисциплины ОП.13. «Организация обслуживания в организациях общественного питания» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, примерной основной образовательной программы по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Чеховский техникум»

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.13. «Организация обслуживания в организациях общественного питания»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Организация обслуживания в организациях общественного питания» является обязательной частью основной образовательной программы общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код 78 ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Распознавать задачу или проблему в профессиональном или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления</p>

*78 Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с Приложением 3 ПООП.*

	<p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию</p>

	<p>профессиональные темы  строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности  кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)  писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предметов, средств и процессов профессиональной деятельности  особенности произношения  правила чтения текстов  профессиональной направленности</p>
ПК 1.1	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.	возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.
ПК 1.2.	Организовывать выполнение заказов потребителей.	-классификацию организации общественного питания, их структуру;
ПК 1.3.	Контролировать качество выполнения заказа.	-условия и сроки реализации кулинарной и кондитерской продукции; 99.
ПК 1.4.	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.	-основные этапы разработки новых видов продукции.
ПК 2.1	Организовать и контролировать подготовку организации общественного питания к приему потребителей.	-подготовку организации общественного питания к приему потребителей.
ПК 2.2	Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	работу официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.
ПК 2.3	Определять численность работников, занятых обслуживанием, соответствии с заказом и установленными требованиями.	-численность работников, занятых обслуживанием, соответствии с заказом и установленными требованиями.
ПК 2.4	Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.
ПК 2.5	Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	-эффективность обслуживания потребителей.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека;	Осознающий приоритетную ценность личности человека;

	уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	- основами эстетической культуры.
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	-этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 17	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
ЛР 21	Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур
ЛР 22	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	51
<b>в т. ч.:</b>	
теоретическое обучение	29
практические занятия	20
Самостоятельная работа <sup>79</sup>	2
Промежуточная аттестация	

*Во всех ячейках со звездочкой (\*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

---

79 Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов <sup>80</sup> , формированию которых способствует элемент программы
<b>1</b>	<b>2</b>		
<b>Тема 1. Особенности организации и контроля обслуживания в организациях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	ОК 01. ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05. ОК 06.ОК 07.ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3.ПК 1.4, ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
	1.Цели и задачи организации обслуживания. Классификация услуг общественного питания	1	
	2. Методы и формы обслуживания.	1	
	3.Особенности подготовки к обслуживанию потребителей в организациях общественного питания разных типов и классов	1	
	4.Классификация предприятий общественного питания	1	
	5. Оборудование торговых залов	1	
	6.Виды и ассортимент фарфоровой посуды	1	
	7.Виды и ассортимент столового белья	1	
	<b>Практическая подготовка (Лабораторное занятие)</b>	<b>7</b>	ОК 01. ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05. ОК 06.ОК 07.ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3.ПК 1.4, ПК 2.1,ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
	<i>Лабораторное занятие№1</i> Экскурсия в ресторан с целью ознакомления с видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания		
	<i>Лабораторное занятие№2</i> Взаимосвязь типа и класса предприятия с номенклатурой предоставляемых услуг		
	<i>Лабораторное занятие№3</i> Методы и формы обслуживания		
<i>Лабораторное занятие№4</i> Изучение инвентаря, посуды.			
<i>Лабораторное занятие№5</i> Правила хранения и учета материальных ценностей заполнения акта			
<i>Лабораторное занятие№6</i> Виды и ассортимент столового белья;			

<sup>80</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	скатерть, салфетки		
	<i>Лабораторное занятие №7</i> Подбор посуды и приборов согласно заданному меню.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Составление рефератов на темы «Характеристика услуг ресторана, кафе, бара» 2. Подобрать столовую посуду для различных типов предприятий по нормам оснащения 3. Изучение всех видов посуды и приборов из металла по натуральным образцам по каталогу. 4. Виды и ассортимент столового белья.	2	
<b>Тема 2.</b> <i>Организация подготовки и обслуживания потребителя в организациях общественного питания</i>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3. ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
	1. Структура меню (Составления меню)	1	
	2. Карта вин (Составление виной карты)	1	
	3. Организация процесса обслуживания в зале.	1	
	4. Методы подачи блюд	1	
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие) №1</b>	<b>8</b>	
	<i>Лабораторная работа № 8</i> Подготовка посуды и приборов к обслуживанию		
	<i>Лабораторная работа №9</i> Отработка приемов накрытия столов скатертями. Складывание скатерти.		
	<i>Лабораторная работа №10</i> Замена скатерти на столе.		
	<i>Лабораторная работа №11</i> Овладение простыми приемами складывания салфеток.		
<i>Лабораторная работа №12</i> Овладение сложными приемами складывания салфеток.			
<i>Лабораторная работа №13</i> Отработка приемов работы с подносом.			
<i>Лабораторная работа №14</i> Составление меню на завтрак, обед, ужин.			
<i>Лабораторная работа №15</i> Составление карты-вин			

<b>Тема</b> <b>3. Специальные виды услуг и формы их обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3. ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
	• Формы обслуживания туристов	1	
	• Особенности подготовки и обслуживания по типу «шведский стол»	1	
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	<b>2</b>	
	<i>Лабораторные работы №16 Составление меню банкета «Шведский стол», «День рождения», «8 марта», «Юбилей», «Встреча друзей»</i>		ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3. ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
	<i>Лабораторные работы №17 Сервировки столов для завтрака, обеда.</i>		
<b>Тема</b> <b>4. Управление работой официантов на приемах и банкетах</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3. ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
	1. Организация и контролирование процесса подготовки обслуживания	1	
	2. Банкет с полным обслуживанием официантами	1	
	3. Банкет-фуршет.	1	
	4. Управление процессом подготовки и обслуживания на банкете	1	
	5. Банкет-коктейль.	1	
	6. Особенности подготовки и обслуживания	1	
	7. Банкет-чай	1	
	<b>Практическая подготовка (Практическое занятие)</b>	<b>3</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 1.2, ПК 1.3. ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК
	<i>Лабораторные работы №18 Составления заказ-счета для проведения банкета</i>		
	<i>Лабораторные работы №19-20 Составления меню на фуршет</i>		

		2.5, ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>51</b>	

*По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий, в том числе контрольных работ, а также тематика самостоятельной работы в случае, если в учебном плане п.5 выделен этот вид работ, если самостоятельная работа не выделяется на уровне примерной программы, то и тематика самостоятельных работ не указывается. Если предусмотрены курсовые проекты (работы) по дисциплине, приводится их тематика. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3 (отмечено звездочкой).*

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1.** Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организации обслуживания в организациях общественного питания»,  
*наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП*

- учебные столы;
- учебные стулья;
- доска;
- учебная мебель (шкафы, барная стойка);
- учебные обеденные столы, стулья;
- столовая посуда, столовые приборы, салфетки;
- образцы сервировок столов;
- наглядные пособия-плакаты;
- комплект учебно-методической документации;
- рабочее место преподавателя.

#### **Технические средства обучения:**

- читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор.

#### **Наглядные пособия:**

- комплект учебных плакатов;
- нормативные документы, инструкции.

(перечисляется основное оборудование кабинета), техническими средствами обучения: компьютер, экран, проектор., (перечисляются технические средства необходимые для реализации программы).

### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Мартинчик А. Н., Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, гигиена и санитария.- М.: Экономика, 2013.
2. Л.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания, учебник для студентов СПО - М: издательство «Феникс» 2013. Учебные и справочные издания
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - «Академия», 2013.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н. и др. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2001.
5. Никифорова Н.С., Прокофьева С.А. «Товароведение продовольственных товаров. Рабочая тетрадь. Издательство Центр «Академия» 2006.
6. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. - 11.11.1991г, № 1-40/3805.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. [www.kadis.ru](http://www.kadis.ru)

2. [www.ehergost.com](http://www.ehergost.com)

3. [www.gostedu.ru](http://www.gostedu.ru)<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

### 3.2.3. Дополнительные источники

- Малыгина А.Н., Рубина Е.Г. Основы физиологии питания, гигиены и санитария.- М.: Академия, 2002.

#### Нормативные акты

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
  - Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
  - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
  - ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
  - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
  - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  - ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
  - ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
  - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
  - *ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.*

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения<sup>81</sup></i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</i>	<b>Текущий контроль при проведении:</b> <i>-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов</i>

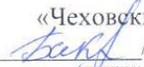
<sup>81</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты

<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила</p>	<p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><i>самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> <i>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i> <i>- письменных/ устных ответов,</i> <i>- тестирования.</i></p> <p><b>Итоговый контроль:</b> <b>экзамен по модулю (этап оценки теоретических знаний)</b></p>
---	--	--

<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>		
<p><b>Умения:</b> Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> экзамен по модулю - экспертная оценка сформированности ПК и ОК в процессе демонстрации на рабочем месте</p>

Приложение 3  
к ПООП по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
Московской области  
«Чеховский техникум»

СОГЛАСОВАНО  
со Студенческим советом  
ГБПОУ МО  
«Чеховский техникум»  
 / К.А.Баклушина  
(подпись/расшифровка)  
«02» сентября 2022г.



#### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

*43.00.00 Сервис и туризм*

с. Новый Быт, 2022г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ**

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ**

**ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания ГБПОУ МО «Чеховский техникум» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Конституция Российской Федерации</li> <li>– Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»</li> <li>– Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304)</li> <li>– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года</li> <li>– Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 23.11.2015) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (с изм. и доп. от 24 апреля 2020 г.)</li> <li>– Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 №124-ФЗ (ред. от 28.11.2015)</li> <li>– Федеральный закон от 27.07.2010 № 193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)»</li> <li>– Федеральный закон от 30.12.2020 г. № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»</li> <li>– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672</li> <li>– Профессиональный стандарт "Повар" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)</li> <li>– Профессиональный стандарт "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)</li> <li>– Профессиональный стандарт "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)</li> <li>– Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержден Распоряжением Министерства образования Московской области от 07.12.2020 г № Р-776</li> <li>– Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ МО «Чеховский</li> </ul>

	<p>техникум»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Положение о волонтерском движении ГБПОУ МО "Чеховский техникум"</li> <li>– Положение о студенческом отряде ГБПОУ МО "Чеховский техникум"</li> <li>– Положение о работе кружков и спортивных секций ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о порядке, регламентирующем посещение мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о Совете по профилактике правонарушений ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о студенческом совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о родительском комитете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о психолого-педагогическом консилиуме ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> <li>– Положение о службе медиации ГБПОУ МО «Чеховский техникум»</li> </ul>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	2022-2025 г. Срок обучения по профессии на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Акимов Константин Анатольевич, заместитель директора по учебно-воспитательной работе Гавшина Марина Ивановна, педагог-психолог Казмирчук Мария Александровна, социальный педагог Мартыненко Анна Алексеевна, педагог дополнительного образования Харченко Екатерина Геннадьевна, мастер производственного обучения Балабаева Татьяна Викторовна, преподаватели, представители родительского комитета, директор ООО «Родник» Гвоздева Р.В., генеральный директор ООО «Комбинат питания «МК» Кудрявцев А.А.

Данная программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учитывались требования Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию	ЛР 12

детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	<b>ЛР 13</b>
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>82</sup></b>	
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>ЛР 16</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 17</b>
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку нуждающимся.	<b>ЛР 18</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	<b>ЛР 19</b>
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 20</b>
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	<b>ЛР 21</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе технической	<b>ЛР 22</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>83</sup></b>	
Активно применяющий полученные знания на практике	<b>ЛР 23</b>
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<b>ЛР 24</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	<b>ЛР 25</b>

<sup>82</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>83</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

руководством, клиентами.	
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 26
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 27
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>84</sup></b>	
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 28

**Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<b>Общеобразовательные учебные дисциплины базовые</b>	
ОУД.01 Русский язык	ЛР 5, ЛР 20, ЛР 28
ОУД.02 Литература	ЛР 5, ЛР 20
ОУД.03 Иностранный язык	ЛР 28
ОУД.04 Математика:	ЛР 24, ЛР 26
ОУД.05 История	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 5, ЛР 8, ЛР 19, ЛР 20
ОУД.06 Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10
ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22
ОУД.08 Астрономия	ЛР 10, ЛР 22
ОУД.09 Родной язык	ЛР 5, ЛР 20, ЛР 28
<b>Профильные дисциплины</b>	
ОУД.10 Химия (профильная)	ЛР 10, ЛР 16
ОУД.11 Биология (профильная)	ЛР 10, ЛР 16
ОУД.12 Введение в профессию	
ОУД.12.01 Основы проектной деятельности	ЛР 24, ЛР 26
ОУД.12.02 Основы финансовой грамотности.	ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26
<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЛР 10, ЛР 16
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	ЛР 14, ЛР 24, ЛР 26
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности	ЛР 24, ЛР 26
ОП.05 Основы калькуляции и учета	ЛР 24, ЛР 26
ОП.06 Охрана труда	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЛР 28
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	ЛР 10, ЛР 16, ЛР 22
ОП.09 Физическая культура	ЛР 9, ЛР 10
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной	ЛР 34-37

<sup>84</sup> Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

деятельности	
ОП.11 Основы рисования и лепки	ЛР 23, ЛР 25, ЛР 27
ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17
ОП.13 Организация обслуживания в организациях общественного питания	ЛР 7, ЛР 9, ЛР 11, ЛР 13, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЛР 4, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 25
<b>Государственная итоговая аттестация</b>	

**Содержание деятельности по реализации рабочей программы воспитания,  
ее структурные компоненты**

Структурные компоненты программы воспитания ПОО (модули)	Содержание модуля
<b>Инвариантные модули</b>	
<b>«Ключевые дела техникума»</b>	<p>Способствуют интенсификации общения, формируют ответственную позицию студентов к происходящему в техникуме. Ключевые дела способствуют формированию инициативности и опыта сотрудничества студентов, готовности к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику; формированию позитивного опыта социального поведения.</p> <p>Вовлечение студентов в эмоционально окрашенные и расширяющие спектр социальных контактов события благотворительной, экологической, патриотической, трудовой направленности: церемонии награждения, спортивные состязания, праздники, фестивали, представления. Проведение акций, посвященных значимым событиям; театрализованные, музыкальные, литературные события, со значимыми датами, «ритуалы посвящения» и т.д.</p> <p>Включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды поселений, реализации социальных проектов и программ, в том числе, при поддержке привлеченных волонтеров и специалистов, популяризацию социально одобряемого поведения современников, соотечественников, земляков.</p> <p>Модуль ориентирован на регионально значимые вопросы карьерного</p>

	<p>становления на территории, использования обучающимися «жизненного шанса» на самореализацию в своем регионе (и обратный процесс – реализацию «шанса» региона на удержание молодого человека или девушки).</p> <p>Также он может предусматривать использование воспитательного контекста приобретения нового для студента опыта (и рефлексивного осмысления) участия в территориальных выборах и референдумах, в волонтерском движении, включение в процедуры поддержки семейных и местных традиций, продуктивные взаимодействия с социальными группами и НКО, благоустройства общественных пространств, отслеживания экологических проблем и реагирования на них.</p> <p>В данном модуле подразумевается также участие студентов в мероприятиях, направленных на подготовку к личным отношениям, будущей семейной жизни, рождению и воспитанию детей.</p>
<p><b>«Студенческое самоуправление»</b></p>	<p>Позволяет выделить две модели самоуправления: имитационно-игровое самоуправление (выделение студентам ограниченных сфер жизни техникума для компетентного принятия решений в рамках этих сфер) и реальное студенческое самоуправление.</p> <p>В реализации данного модуля существенную роль играет вовлечение обучающихся в формальные и неформальные группы, несущие в себе благоприятный сценарий взаимодействия с их представителями. И наоборот, ряд групп может представлять угрозу для обучающихся.</p> <p>Ощущение принадлежности к группе, реализуемое в ходе поддержки студенческого самоуправления и молодежных общественных объединений помогает педагогам воспитывать у обучающихся инициативность, самостоятельность, ответственность, трудолюбие, чувство собственного достоинства, а студентам - предоставляет широкие возможности для самовыражения и самореализации.</p>
<p><b>«Профессиональное воспитание»</b></p>	<p>Создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.</p> <p>Развитие общественной активности обучающихся, воспитание в них сознательного отношения к труду и народному достоянию.</p> <p>Формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.</p> <p>Формирование soft-skills-навыков и профессиональных компетенций.</p> <p>Формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу).</p> <p>Формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм.</p> <p>Осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов.</p> <p>Формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.</p>
<p><b>«Взаимодействие с родителями»</b></p>	<p>Данный модуль ориентирован на вовлечение родителей в коллегиальные формы управления воспитанием, организацию профориентационно</p>

	<p>значимого общения коллектива обучающихся с родителями как носителями трудового опыта и корпоративной культуры. Также он может быть ориентирован на достижение совместно с родителями студента воспитательных результатов при возникновении проблем в обучении и ориентации у обучающегося на социально одобряемое поведение представителей старших поколений, заботу о «бабушках и дедушках», как собственных, так и проживающих на территории города.</p>
<p><b>«Социализация и духовно-нравственное воспитание»</b></p>	<p>Воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы.</p> <p>Реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества.</p> <p>Формирование позитивных жизненных ориентиров и планов; формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни.</p> <p>Сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.</p> <p>Развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам.</p> <p>Формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия).</p> <p>Развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.</p> <p>Развитие культуры межнационального общения.</p> <p>Развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности.</p> <p>Формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей.</p> <p>Воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.</p> <p>Содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны.</p> <p>Формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.</p>
<p><b>«Гражданско-патриотическое воспитание»</b></p>	<p>Формирование знаний обучающихся о символике России.</p> <p>Воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины.</p>

	<p>Формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству.</p> <p>Развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества.</p> <p>Формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России.</p> <p>Формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.</p> <p>Развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности.</p> <p>Развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности.</p> <p>Формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов.</p> <p>Воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям.</p> <p>Формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.</p> <p>Формирование антикоррупционного мировоззрения.</p>
<p><b>«Формирование здорового образа жизни»</b></p>	<p>Формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью.</p> <p>Развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек.</p> <p>Формирование мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям физической культурой и спортом, развитие культуры здорового питания.</p> <p>Создание для обучающихся, в том числе обучающихся с ОВЗ, условий для регулярных занятий физической культурой и спортом, развивающего отдыха и оздоровления, в том числе на основе развития спортивной инфраструктуры и повышения эффективности ее использования.</p> <p>Формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и других людей, формирование умения оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания.</p>
<p><b>«Экологическое воспитание»</b></p>	<p>Развитие у обучающихся экологической культуры, формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, природным богатствам России и мира; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, умений и</p>

	<p>навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии.</p> <p>Формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.</p> <p>Развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды.</p> <p>Воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.</p> <p>Воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.</p>
<p><b>«Разговоры о важном»</b></p>	<p><b>Цель:</b> формирование взглядов студентов на основе национальных ценностей через изучение центральных тем – патриотизм, гражданственность, историческое просвещение, нравственность, экология.</p> <p><b>Основные задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспитание активной гражданской позиции, духовно-нравственное и патриотическое воспитание на основе национальных ценностей;</li> <li>- совершенствование навыков общения со сверстниками и коммуникативных умений;</li> <li>- повышение общей культуры обучающихся, углубление их интереса к изучению и сохранению истории и культуры родного края, России;</li> <li>- развитие навыков совместной деятельности со сверстниками, становление качеств, обеспечивающих успешность участия в коллективной деятельности;</li> <li>- формирование культуры поведения в информационной среде.</li> </ul> <p>Содержание курса «Разговоры о важном» направлено на формирование у обучающихся ценностных установок, в числе которых – созидание, патриотизм и стремление к межнациональному единству. Темы занятий приурочены к государственным праздникам, знаменательным датам, традиционным праздникам, годовщинам со дня рождения известных людей – ученых, писателей, государственных деятелей и деятелей культуры</p>
<p><b>Вариативные модули</b></p>	
<p><b>«Волонтерская деятельность, добровольчество»</b></p>	<p>Формирование нравственных и коммуникативных качеств личности через организацию общественно-полезной деятельности; воспитание гуманного отношения к людям, развитие самостоятельности, ответственности, сплоченности и инициативы.</p> <p>Формирование у обучающихся представления об отечественных и мировых традициях волонтерского движения.</p> <p>Формирование первичных организаторских умений и навыков.</p> <p>Развитие рефлексивных умений, навыков самоанализа и самооценки своей деятельности.</p> <p>Формирование духовных и нравственных качеств личности, соответствующих общественным ценностям.</p> <p>Воспитание активной гражданской позиции, неравнодушного отношения к жизни, толерантных качеств личности, милосердия, доброты,</p>

	отзывчивости.
--	---------------

Формирование чувства коллективизма.

Воспитание взаимопомощи и ответственности за действия и поступки.

Осознание ответственности за настоящее и будущее своей страны, формирование у них активной жизненной позиции.

## **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в ГБПОУ МО «Чеховский техникум»:

- Конституция Российской Федерации
- Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»
- Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304)
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года
- Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ (ред. от 23.11.2015) «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (с изм. и доп. от 24 апреля 2020 г.)
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 №124-ФЗ (ред. от 28.11.2015)
- Федеральный закон от 27.07.2010 № 193-ФЗ «Об альтернативной процедуре урегулирования споров с участием посредника (процедуре медиации)»
- Федеральный закон от 30.12.2020 г. № 489-ФЗ «О молодежной политике в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014г. № 465 зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014г. № 32672
- Профессиональный стандарт "Повар" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023)
- Профессиональный стандарт "Кондитер" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

- Профессиональный стандарт "Пекарь" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270)
- Устав ГБПОУ МО «Чеховский техникум», утвержден Распоряжением Министерства образования Московской области от 07.12.2020 г № Р-776
- Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о волонтерском движении ГБПОУ МО "Чеховский техникум"
- Положение о студенческом отряде ГБПОУ МО "Чеховский техникум"
- Положение о работе кружков и спортивных секций ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о порядке, регламентирующем посещение мероприятий, не предусмотренных учебным планом ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о Совете по профилактике правонарушений ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о студенческом совете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о родительском комитете ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о психолого-педагогическом консилиуме ГБПОУ МО «Чеховский техникум»
- Положение о службе медиации ГБПОУ МО «Чеховский техникум»

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания ГБПОУ МО «Чеховский техникум» укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в ГБПОУ МО «Чеховский техникум», заместителя директора по учебно-воспитательной работе, непосредственно курирующего данное направление, педагогов дополнительного образования, социальных педагогов, педагогов-психологов, кураторов, преподавателей.

Общее руководство воспитательной работой осуществляет директор техникума Акимов К.А. Организация воспитательной работы находится в компетенции заместителя директора по учебно-воспитательной работе Гавшиной М.И. Она инициирует и координирует деятельность всех подразделений техникума, участвующих в воспитательной работе; осуществляет общее руководство и контроль составления и выполнения планов воспитательной работы в техникуме, выполняет анализ результатов и мониторинг деятельности образовательного учреждения. В структуру воспитательной работы также входят: социальный педагог Мартыненко А.А., педагог-психолог Казмирчук М.А. Важное место в эстетическом воспитании принадлежит педагогу дополнительного образования Харченко Е.Г., а в воспитании физически здоровой личности преподавателю физической культуры Игнатьеву П.С. и медицинскому работнику техникума Картузовой С.А.

Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ГБПОУ МО «Чеховский техникум» отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет 25 процентов.

<b>Наименование должности, ФИО</b>	<b>Функционал, связанный с организацией и реализацией воспитательного процесса</b>
Директор ГБПОУ МО «Чеховский техникум» Акимов Константин Анатольевич	Ответственность за организацию воспитательной работы в техникуме
Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Гавшина Марина Ивановна	Организация и реализация воспитательного процесса
Методист Решетова Светлана Анатольевна	Обеспечение повышения квалификации педагогических работников по вопросам воспитания
Преподаватели	Осуществление воспитательной деятельности непосредственно во время учебных занятий
Мастер производственного обучения Балабаева Татьяна Викторовна	Организация воспитательной работы в учебных группах
Педагог дополнительного образования Харченко Екатерина Геннадьевна	Организация внеурочной деятельности студентов
Социальный педагог Мартыненко Анна Алексеевна	Осуществление правовой и социальной защиты студентов
Педагог-психолог Казмирчук Мария Александровна	Психолого-педагогическое сопровождение «трудных», талантливых обучающихся, обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья, сирот и опекаемых, с этнокультурными особенностями, находящихся в трудной жизненной ситуации.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

ГБПОУ МО «Чеховский техникум», реализующий программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- математики;
- иностранного языка;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- технического оснащения организаций общественного питания и охраны труда;

- физиологии питания и санитарии;
- товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания;
- экономики и финансов;
- организации и технологии отрасли;
- организации обслуживания в организациях общественного питания;
- организации и технологии обслуживания в барах;
- менеджмента и управления персоналом;
- маркетинга;
- психологии и этики профессиональной деятельности;
- бухгалтерского учета;
- документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

#### **Лаборатории:**

- информационно-коммуникационных технологий;
- технологии приготовления пищи.

#### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- тренажерный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- электронный тир.

#### **Залы:**

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

#### **Медицинский кабинет**

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ППССЗ обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в кабинетах и лабораториях структурного подразделения-2 ГБПОУ МО «Чеховский техникум». В наличии имеется оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессионального модуля ПМ 03:

- **Персональные компьютеры с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет**
- **МФУ**
- **Проектор и проекционный экран**
- Плакаты, макеты, наглядные пособия
- Информационные стенды
- ЭОР
- Доска аудиторная настенная
- Технологическое оборудование (тепловое, холодильное и др.)

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Родник», ООО «Комбинат питания «МК».

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

### **3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Реализация программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам

## РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

### ПРИНЯТО

решением ФУМО СПО УГПС  
*43.00.00 Сервис и туризм*  
Протокол от 28.06.2022 № 01

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
*(УГПС 43.00.00 Сервис и туризм)*  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

на период 2022-2025 г.

С. Новый Быт, 2022 г.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

«Финансовая культура» <https://fincult.info/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

**субъектов Российской Федерации** (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний. Тематическая торжественная линейка	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 18	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
05.09.2022	Мы – Россия. Возможности – будущее.	1 курс Группа	Территория структурного	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова	ЛР 5 ЛР 20	«Разговоры о важном»

		ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты	Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.		
2	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (урок подготовки детей к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10	«Гражданско-патриотическое воспитание»
3	Классный час "Этикет и имидж студента"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 11	«Экологическое воспитание» «Социализация и духовно-нравственное воспитание»
4	День солидарности в борьбе с терроризмом. Беседы в группах с инспекторами ПДН ОМВД на тему: «Профилактика правонарушений и преступлений среди молодежи»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
5	Экологический субботник «Чистая территория»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 16 ЛР 22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
6	Всероссийский фестиваль энергосбережения.	1 курс Группа	Территория структурного	Преподаватель общественных дисциплин	ЛР 10 ЛР 16	«Экологическое воспитание»

	Конкурс слоганов на тему энергосбережения. Конкурс фотографий в рамках акции #Вместеярче. Конкурс плакатов «Береги энергию планеты!»	ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты	Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР22	
7	Беседа «День блокады Ленинграда»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
8	Акция "Здоровье - твое богатство"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни» «Студенческое самоуправление»
9	Классный час "Формирование здорового образа жизни"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
10	Единый День здоровья	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель русского языка и литературы Близначева Т.А.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни» «Студенческое

						самоуправление»
11	Помощь библиотеке по обновлению фонда. Акция по сбору макулатуры	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
12.09.2022	Мы сами создаем свою Родину	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР 10 ЛР 20	«Разговоры о важном»
12	Акция «За безопасность на дорогах»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
13-30	Вовлечение обучающихся в работу кружков дополнительного образования и спортивных секций	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР20	«Экологическое воспитание»
14	Международный день мира. День зарождения российской государственности (862 год). Лекционное занятие	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»

				дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
19.09.2022	Невозможное сегодня станет возможным завтра	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2, ЛР 14 ЛР 15	«Разговоры о важном»
5-30	Лекция на тему: «Профилактика табакокурения» среди несовершеннолетних» со студентами 1 курса	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
24	Введение в профессию (специальность). Беседа	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Профессиональное воспитание»
26.09.2022	Обычаи и традиции моего народа: как прошлое соединяется с настоящим?	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 11 ЛР 12 ЛР 19	«Разговоры о важном»

30	Посвящение в студенты	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Студенческое самоуправление» «Профессиональное воспитание»
<b>ОКТАБРЬ</b>						
1	«Шаг навстречу» благотворительная акция, посвящённая Дню пожилого человека	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 6	«Ключевые дела техникума» «Социализация и духовно- нравственное воспитание»
2	День профтехобразования. Показ презентации «История техникума». Акция «Открытие ветерану» (поздравление ветеранов профессионально-технического образования)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 6	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
03.10.2022	Какие качества необходимы учителю?	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 7	«Разговоры о важном»
1-5	Выпуск стенгазеты «Быть учителем - это прекрасно!»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных	ЛР 4 ЛР 5	«Студенческое самоуправление»

			Учебные кабинеты	дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
4	Всероссийский открытый урок «ОБЖ» (приуроченный ко Дню гражданской обороны Российской Федерации). Учебная эвакуация	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума»
4-5	Акция «Учителями славится Россия» (помощь учителям-пенсионерам)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
5	Праздничный концерт, посвященный Всемирному дню учителя	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
8	Организация бесед с врачом-наркологом в группах 1 и 2 года обучения	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»

10.10.2022	Отчество – от слова “отец”	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 4 ЛР 6 ЛР 18 ЛР 20	«Разговоры о важном»
14	Классный час «Я – гражданин России»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско- патриотическое воспитание»
17.10.2022	Что мы музыкой зовём?	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Разговоры о важном»
19	Экскурсии в Музей Боевой Славы (структурное подразделение-3)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско- патриотическое воспитание»
22	День «Белых журавлей» в честь павших на полях сражений. Лекторий.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско- патриотическое воспитание»

				образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
24.10.2022	Счастлив тот, кто счастлив у себя дома	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10 ЛР 12	«Разговоры о важном»
28	Классный час "Физическая культура как основа формирования здорового образа жизни"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
29	День памяти жертв политических репрессий. Показ видеороликов.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
11-31	Организация и проведение социально-психологического тестирования обучающихся	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
1-31	Фотоконкурс в рамках Областного фестиваля детского	1 курс Группа	Территория структурного	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7	«Ключевые дела техникума»

	и юношеского художественного и технического творчества «Юные таланты Москвы»	ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты		ЛР 8 ЛР 13	«Профессиональное воспитание»
<b>НОЯБРЬ</b>						
2	Организация встреч с представителями Чеховского городского отделения Московского областного регионального отделения Общероссийской общественной организации ветеранов ВС РФ	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
4	День воинской славы России – День народного единства. Тематическая линейка. Информационный час	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела техникума»
08.11.2022	Мы едины, мы — одна страна!	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 19	«Разговоры о важном»
11	200 лет со дня рождения русского писателя Фёдора Михайловича Достоевского (1821-1881). Беседа. Показ презентации.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог	ЛР 5 ЛР 7	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»

				дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
14.11.2022	Многообразие языков и культур народов России	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 11 ЛР 19	«Разговоры о важном»
15-26	Квест-игра «Кудашевские отряды»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела техникума»
16	Акция, приуроченная к международному дню толерантности. Классный час «Международный день толерантности»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР20	«Социализация и духовно-нравственное воспитание» «Ключевые дела техникума»
16	Всероссийский урок «История самбо»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 9	«Формирование здорового образа жизни»

18	Организация встреч с врачом-гинекологом в группах 1 и 2 года обучения на тему: «Планирование семьи»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР12	«Формирование здорового образа жизни»
19	День отказа от курения. Классный час "Влияние курения на нервную и сердечно-сосудистую системы". Акция «Время развеять дым»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
19	Всероссийский день правовой помощи детям (проведение лекционных занятий и бесед представителями прокуратуры, инспекторами ПДН ОМВД, специалистами КДН и ЗП и др.)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР20	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
21.11.2022	Материнский подвиг	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 12	«Разговоры о важном»
23	Спортивные соревнования по настольному теннису	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного	ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»

				образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
25	Классный час «Мы - против коррупции»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР14	«Гражданско- патриотическое воспитание»
26	Праздничный концерт, посвященный Дню матери	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
8-26	Организация и проведение добровольных медицинских осмотров обучающихся с целью выявления потребителей наркотических средств и психотропных веществ	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
26	Всемирный день информации, утвержденный по инициативе Международной академии информатизации	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР16 ЛР17 ЛР18	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
28.11.2022	Государственные символы	1 курс		Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1	«Разговоры о

	России: история и современность	Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты		ЛР 5 ЛР 18 ЛР 19	важном»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
1	Международный день борьбы со СПИДом. Классный час «СТОП СПИД». Акция «Алая лента», посвященная Международному дню борьбы со СПИДом	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни» «Студенческое самоуправление»
2	Классный час «Охрана природы — охрана здоровья»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
3	Акция «Международный День инвалида»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление» «Экологическое воспитание»
3	Участие в городской акции, посвященной Дню	1 курс Группа	Территория структурного	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И.,	ЛР 1 ЛР 5	«Волонтерская деятельность,

	Неизвестного солдата	ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты	преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7	добровольчество» «Гражданско-патриотическое воспитание»
05.12.2022	Жить – значит действовать	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Разговоры о важном»
6	День воинской славы России – День начала контрнаступления советских войск против немецко-фашистских войск в битве под Москвой (1941 год)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
6	День волонтера (добровольца). Встреча-беседа с представителями Чеховского клуба волонтеров	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 6 ЛР 7	«Волонтерская деятельность, добровольчество» «Студенческое самоуправление»
7	Историческая квест-игра «Битва под Москвой»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»

				культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.		
9	День Героев Отечества. Показ видеоролика	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
9	200 лет со дня рождения русского поэта Николая Алексеевича Некрасова (1821-1878). Тематическая беседа	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
10	Единый урок «Права человека», посвященный Международному дню прав человека	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
10	День Конституции Российской Федерации. Тематическая линейка. Внеклассное мероприятие «Своя игра». Классный час "День Конституции"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Гражданско-патриотическое воспитание» «Ключевые дела техникума»
12.12.2022	Память - основа совести и нравственности (Д. Лихачев)	1 курс Группа	Территория структурного	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И.,	ЛР 7 ЛР 11	«Разговоры о важном»

		ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты	преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
13	Лекционное занятие: «Советы подросткам. Если чувствуешь себя одиноким. Как бороться с депрессией»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 9 ЛР17	«Социализация и духовно-нравственное воспитание» «Формирование здорового образа жизни»
15	Волейбольный турнир	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
16	Классный час «Безопасность в сети Интернет и социальных сетях»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
19.12.2022	Повзрослеть- это значит, чувствовать ответственность за других (Г. Купер)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической	ЛР10 ЛР 12 ЛР16 ЛР22	«Разговоры о важном»

				культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.		
21	Родительский лекторий «Электронные сигареты и вейпинг в России»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Взаимодействие с родителями» «Формирование здорового образа жизни»
24	Праздничный новогодний концерт	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 11	«Ключевые дела техникума»
26.12.2022	Светлый праздник Рождества	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структур-ного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 8	«Разговоры о важном»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
09.01.2023	Полет мечты	1 курс Группа ПК-21-2	Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного	ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11 ЛР13	«Разговоры о важном»

				образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
16.01.2023	Кибербезопасность: основы	1 курс Группа ПК-21-2	Учебные кабинеты техникума	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 10 ЛР 13 ЛР 23 ЛР 26 ЛР 27	«Разговоры о главном»
18	Круглый стол, показ видеороликов "Я доброволец"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР17 ЛР18	«Волонтерская деятельность, добровольчество» «Ключевые дела техникума»
23.01.2023	Ты выжил, город на Неве...	1 курс Группа ПК-21-2	Учебные кабинеты техникума	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11 ЛР 19	«Разговоры о важном»
25	День российского студенчества (Татьянин день). 265 лет со дня открытия Московского государственного университета им. М. В. Ломоносова	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 8 ЛР 11 ЛР13	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
26	Тематическая встреча с директором МОДЮ ОО «Клуб юных журналистов и музеевдов «Чайка» И.И.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова	ЛР 5 ЛР 11	«Социализация и духовно- нравственное воспитание»

	Гаркуша. Классный час, посвященный дню рождения Антона Павловича Чехова «Жизнь и творчество» (1860—1904)			Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.		
27	День воинской славы России – День полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады. Интерактивная игра-викторина «Великая Отечественная война»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
28	Международный день защиты персональных данных. Беседа специалистов Областного центра Московской области Юг «Почта Банк» Забегайло И.О. и Михиной А. А. со студентами	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 4 ЛР 7 ЛР10	«Профессиональное воспитание»
30.01.2023	С чего начинается театр?	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 8 ЛР 11	«Разговоры о важном»
31	Международный день без Интернета. Классный час «Какие опасности подстерегают нас в Интернете?» и «Как их избежать?».	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова	ЛР 4 ЛР 7 ЛР10	«Ключевые дела техникума»

	Дискуссия «Живое общение»			Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
2	День воинской славы России – День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (1943 год)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско- патриотическое воспитание»
3	Лекция со студентами на тему: «Профилактика зацепинга среди несовершеннолетних»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
4	Классный час «Всемирный день дикой природы» (Принят Генеральной Ассамблеей ООН. Резолюция от 20 декабря 2013 г.)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Экологическое воспитание»
06.02.2023	Ценность научного познания	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного	ЛР 5 ЛР 7	«Разговоры о важном»

				образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
13.02.2023	Россия в мире	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР14	«Разговоры о важном»
15	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества. Тематическая линейка, посвященная Дню памяти россиян, исполнявших служебный долг за пределами Отечества. Организация встреч с представителями Чеховского отделения Всероссийского общества инвалидов Афганистана	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	«Ключевые дела техникума» «Гражданско- патриотическое воспитание»
20.02.2023	Признательность доказывается делом (О. Бальзак)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 6 ЛР 10 ЛР 18	«Разговоры о важном»
21	Международный день родного языка. Лингвистический КВН	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог	ЛР 5 ЛР 8	«Ключевые дела техникума»

	«Знатоки русского языка»		Учебные кабинеты	дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.		
22	День защитника отечества. Праздничный концерт, посвященный Дню защитника Отечества. Акция «Мы дарим Вам тепло души своей» (поздравление ветеранов с Днем защитника Отечества)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
23	Военно-патриотическая игра «Путь воина»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Гражданско-патриотическое воспитание»
27.02.2023	Нет ничего невозможного	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3	«Разговоры о важном»
<b>МАРТ</b>						
1	Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом.	1 курс Группа	Территория структурного	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И.,	ЛР 3 ЛР 9	«Ключевые дела техникума»

	Встречи в рамках месячника безопасности с сотрудниками МЧС, полиции. Классный час "Международный день борьбы с наркоманией и наркобизнесом"	ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты	заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
1	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный к празднованию Всемирного дня гражданской обороны. Учебная эвакуация	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума»
3	Классный час «Экологические катастрофы мира»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Экологическое воспитание»
4	Лекция со студентами на тему: «Профилактика рисков суицида, вовлечения в «группы смерти». Информация о телефонах доверия»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
06.03.2023	Букет от коллег	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева	ЛР 3 ЛР 9	«Разговоры о важном»

				Т.В.		
7	Праздничный концерт, посвященный Международному женскому дню 8 марта	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела техникума»
11	Родительский лекторий «Косвенные признаки употребления наркотиков»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни» «Взаимодействие с родителями»
13.03.2023	Гимн России	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	«Разговоры о важном»
14-18	Чеховские чтения для детей и молодежи «Чехов и его мир»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
14-18	Неделя математики. Математический квест «Страна Математика». Интерактивная игра «100:1»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных	ЛР13 ЛР14 ЛР15	«Ключевые дела техникума»

				дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
18	День воссоединения Крыма с Россией. Информационный час «Мой Крым – моя Россия». Информационный стенд «Одна страна – один народ». Флешмоб «Крым. Весна».	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
20.03.2023 2	Крым на карте России	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	«Разговоры о важном»
21	Акция «Синдром любви», приуроченная к международному дню человека с синдромом Дауна	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Ключевые дела техникума» «Студенческое самоуправление»
22	Конкурс чтецов, посвященный Всемирному дню поэзии	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Ключевые дела техникума» «Экологическое воспитание»

24	Профориентационное мероприятие для студентов СПО «Мой регион. Возможности строить карьеру»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Профессиональное воспитание»
26	Проведение Дней открытых дверей	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
27.03.2023	Искусство – это не что, а как (А. Солженицын)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 9 ЛР10	«Разговоры о важном»
28-31	Декада профессиональных дисциплин	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
1	День смеха. Юмористический вечер	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова	ЛР 7 ЛР13	«Ключевые дела техникума»

				Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
4	Просмотр фильмов антикоррупционной направленности на портале "Российская электронная школа"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР14	«Ключевые дела техникума» «Гражданско- патриотическое воспитание»
03.04.2023	Истории великих людей, которые меня впечатлили	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделе-ния-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР13	«Разговоры о важном»
7	Всемирный день здоровья. Просмотр фильмов по профилактике употребления ПАВ, рекомендованных Министерством образования Московской области . Распространение памяток, буклетов «Молодежь выбирает ЗОЖ».	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 9 ЛР10	«Ключевые дела техникума» «Формирование здорового образа жизни»
7	День рождения Рунета	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 11 ЛР13 ЛР14 ЛР15 ЛР17 ЛР19	«Ключевые дела техникума» «Профессиональное воспитание»
8	Единый день здоровья. Спортивные соревнования по	1 курс Группа	Территория структурного	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И.,	ЛР 7 ЛР 9	«Ключевые дела техникума»

	легкой атлетике. Баскетбольный турнир	ПК-21-2	подразделения-2 Учебные кабинеты	преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
10.04.2023	Есть такие вещи, которые нельзя простить?	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 3 ЛР 7	«Разговоры о важном»
12	День космонавтики. Гагаринский урок «Космос – это мы»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5	«Ключевые дела техникума»
14	Проведение классных часов в выпускных группах на тему: «Составление резюме выпускника»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Профессиональное воспитание»
17.04.2023	Экологично VS вредно	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г.,	ЛР 7 ЛР 9 ЛР10 ЛР 16 ЛР 22	«Разговоры о важном»

				мастер п/о Балабаева Т.В.		
18	Международный день памятников и исторических мест. Виртуальная экскурсия	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
18-28	Проведение акции «Помоги ветерану»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
19-21	Анкетирование студентов выпускных групп по вопросам трудоустройства	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Профессиональное воспитание»
21	Организация встреч с работодателями, выпускниками, имеющими достижения в своей профессиональной деятельности	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР 13	«Профессиональное воспитание»
24.04.2023	Если ты не умеешь использовать минуту, ты зря проведешь и час, и день, и всю жизнь (А.Солженицын)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А.,	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 11 ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Разговоры о важном»

				мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР17 ЛР19	
26	Информационный час «Чернобыль... Черная быль». Беседа государственного инспектора по пожарному надзору г.о. Чехов А. Бородин со студентами	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Экологическое воспитание»
27	Старт акции «Георгиевская ленточка»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
25-28	Облагораживание памятников Победы	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
28	Акция «Лес Победы»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г.,	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»

				мастер п/о Балабаева Т.В.		
<b>МАЙ</b>						
2	Праздник весны и труда. Экологический субботник.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Ключевые дела техникума» «Экологическое воспитание»
4	Оказание посильной помощи ветеранам ВОВ в необходимой работе по дому, в огороде и т.д.	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско- патриотическое воспитание» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
04.05.2023	Словом можно убить, словом можно спасти, словом можно полки за собой повести...	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Разговоры о важном»
5	Международный день борьбы за права инвалидов. Встреча-беседа с председателем Чеховского муниципального общества инвалидов И. П. Васильевой	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного	ЛР10 ЛР16 ЛР22	«Ключевые дела техникума» «Волонтерская деятельность, добровольчество»

				образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
6	Тематический праздничный концерт, посвященный Дню Победы	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
2-6	Выпуск стенгазет, посвященных Дню Победы	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
6	Классный час "Мы граждане страны, победившей фашизм"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
9	День воинской славы России – День Победы советского народа в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов. Акция «Бессмертный полк»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
12	Спортивные соревнования «Мы за здоровый образ жизни»	1 курс Группа	Территория структурного	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 7 ЛР 9	«Ключевые дела техникума»

		ПК-21-2	подразделения-2		ЛР10	«Формирование здорового образа жизни»
15.05.2023	О важности социально-общественной активности	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 5 ЛР 7 ЛР 8	«Разговоры о важном»
16	Лекция ведущего специалиста Чеховского отдела ЗАГС Главного управления ЗАГС Московской области г. о. Чехов Одеговой Е.Г. со студентами 2 курса на тему "Семья - основа государства" (Международный день семьи)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР12	«Ключевые дела техникума»
18	Международный день музеев. Виртуальная экскурсия	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 11	«Экологическое воспитание»
19	Классный час «Проблемы Мирового океана»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного	ЛР10 ЛР16 ЛР 2	«Экологическое воспитание»

				образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.		
20	Показ презентации ко Дню государственного флага Российской Федерации	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 5	«Гражданско- патриотическое воспитание»
22.05.2023	Счастлив не тот, кто имеет все самое лучшее, а тот, кто извлекает все лучшее из того, что имеет (Конфуций)	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Разговоры о важном»
27	Родительский лекторий «Особенности формирования подростковой наркозависимости»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 3 ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни» «Взаимодействие с родителями»
31	Всемирный день без табака. Тематическое занятие «Скажи сигаретам «НЕТ». Показ презентации «Мифы и реальность о курении»	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатъев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 9 ЛР10	«Формирование здорового образа жизни» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
<b>ИЮНЬ</b>						
1	Международный день защиты	1 курс	Территория	Заместитель директора по	ЛР 3	«Студенческое

	детей. Акция, посвященная Дню защиты детей «Помоги детям из социально-незащищенных семей». Конкурс рисунков на асфальте. Флешмоб.	Группа ПК-21-2	структурного подразделения-2	УВР Гавшина М.И., заместитель директора по безопасности Мулярец В.Н., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 6 ЛР 7	самоуправление» «Социализация и духовно-нравственное воспитание» «Волонтерская деятельность, добровольчество»
1-30	Организация работы трудовых бригад совместно с Чеховским молодежным центром	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Ключевые дела техникума»
6	Пушкинский день России. Конкурс чтецов	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5 ЛР 7	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
9	350 лет со дня рождения Петра I	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 5	«Социализация и духовно-нравственное воспитание»
10	Тематическая линейка ко Дню России. Классный час "Символы Российского государства"	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал Учебные кабинеты	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., мастер п/о Балабаева	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 3 ЛР 5	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»

				Т.В.		
21	Акция «Свеча Памяти»	1 курс Группа ПК-21-2	Дома студентов	Заместитель директора по УВР Гавшина М.И., преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., преподаватель экономики Мартыненко А.А., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
1-17	Регистрация на порталах по трудоустройству РАБОТАВРОССИИ, ЦОПП	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Учебные кабинеты	Преподаватель общественных дисциплин Вилигурская А.Е., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 2 ЛР 7 ЛР 8 ЛР13	«Профессиональное воспитание»
22	День памяти и скорби – день начала Великой Отечественной войны. Тематическая линейка. Информационный час	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2 Актовый зал Учебные кабинеты	Преподаватель специальных дисциплин Шляпникова Н.В., педагог дополнительного образования Харченко Е.Г., преподаватель физической культуры Игнатьев П.С., мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 7	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»
27	День молодежи. Тематическая линейка. Флешмоб	1 курс Группа ПК-21-2	Территория структурного подразделения-2	Мастер п/о Балабаева Т.В.	ЛР 1 ЛР 2	«Ключевые дела техникума» «Гражданско-патриотическое воспитание»



