

Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное автономное профессионального образовательное учреждение
«Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессия
43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника
повар-кондитер**

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

протокол №6 от 01.06.2024 г.

**Утверждено Приказом
ГАПОУ «Колледж сервиса»**

приказ №439 от 05.06.2024 г.

Директор _____ Н.В.Сафин

**Согласовано с
предприятием-работодателем
АО «Комбинат школьного
питания «Огонек»**

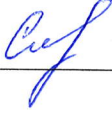
Генеральный директор _____ Д.А. Затонский

2024 год



Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена методическим объединением преподавателей кулинарного отделения

Руководитель методического объединения _____  Савелькина Н.А.

Протокол №3 от 22.04.2024 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	2
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	2
1.2. Нормативные документы	2
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	3
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2. Профессиональные стандарты	5
3.3. Осваиваемые виды деятельности	6
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
4.3. Матрица компетенций выпускника	
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	110
5.1. Учебный план	110
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	116
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	119
5.4. Календарный учебный график	120
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	122
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	122
5.7. Практическая подготовка	122
5.8. Государственная итоговая аттестация	123
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	123
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	123
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	123
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	123
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	125

Перечень приложений к ОПОП-П:

- Приложение 1. Рабочие программы учебных предметов
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 4. Материально-техническое оснащение
- Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 6. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по профессии разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Локальные нормативные акты:

Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Положение о государственной итоговой аттестации выпускников;

Положение об экзамене по профессиональному модулю;

Положение об организации промежуточной аттестации обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Положения о практической подготовки обучающихся в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОУП – общие учебные предметы;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 года № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер"	
Квалификация (-и) выпускника	Повар-кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	Бармен, 3 разряда	
Направленности (при наличии)	нет	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	нет	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	нет	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Общеобразовательная подготовка	2266	364
Обязательная часть образовательной программы	2926	2226
Общепрофессиональный цикл	510	400
Профессиональный цикл	2416	1826
в т.ч. практика:	1620	1620
-учебная	648	648
- производственная	972	972
Вариативная часть образовательной программы	640	518

ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение	72	46
УП.02 Учебная практика	36	36
ПП.02 Производственная практика	36	36
ПП.03 Производственная практика	36	36
МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	16	0
УП.05 Учебная практика	36	36
ПП.05 Производственная практика	36	36
в т.ч. запрос работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" кластера (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	372	300
ОП.10ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	80	50
ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	292	250
ГИА в форме демонстрационного экзамена	72	
Всего	5904	2752

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

3.2. Профессиональные стандарты¹

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ОПОП-П:

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.013 Официант, бармен	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 N 115н "Об утверждении профессиональ	В – Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания

¹ При отсутствии профессионального стандарта заполняется таблица с перечнем квалификационных справочников (ЕТКС, ЕКС, ЕКСД и др.).

		ного стандарта "Официант, бармен" (Зарегистриров ано в Минюсте России 11.04.2022 N 68146)		
--	--	--	--	--

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
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
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
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
<i>Наименование вида деятельности по освоению профессии рабочего, должности служащего по запросу работодателя</i>	
ВД.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)

выпускников (11176 Бармен)	
----------------------------	--

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		определять этапы решения задачи;
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		составить план действия;
		определить необходимые ресурсы;
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		реализовать составленный план;
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		
структуру плана для решения задач;		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Умения:
		определять задачи для поиска информации;
		определять необходимые источники информации;
		планировать процесс поиска;
		структурировать получаемую информацию;
		выделять наиболее значимое в перечне информации;
		оценивать практическую значимость результатов поиска;
		оформлять результаты поиска
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
приемы структурирования информации;		
формат оформления результатов поиска информации		
ОК 03.	Планировать и	Умения:

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания:</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.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Умения:</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания:</p> <p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания:</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения:</p> <p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания:</p> <p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>

	действовать в чрезвычайных ситуациях	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные 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,	Умения: рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной

планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	деятельности;
	определять источники финансирования
	Знания:
	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	правила разработки бизнес-планов
	порядок выстраивания презентации
кредитные банковские продукты	

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

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

чистоты, соблюдением товарного соседства;
осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
Знания:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
правила утилизации отходов;
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;

		правила оформления заявок на склад;
		правила приема продуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для
		экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика;
		правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		обработки различными методами, подготовки традиционных
		видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса,
		домашней птицы, дичи, кролика;
		хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса,
		домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную,
		механическим способом), подготовки сырья с учетом его
		вида, кондиции, технологических свойств, рационального
		использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
	различать пищевые и непищевые отходы;	
	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему	
	использованию с учетом требований по безопасности;	
	соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	
	осуществлять упаковку, маркировку, складирование,	
	хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать	
	товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять	
	ротацию;	
	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с	
	учетом требований по безопасности продукции;	
	Знания:	
	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в	

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

		<p>учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного</p>
--	--	--

		<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплек-</p> <p>тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения</p> <p>упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых</p>

		продуктов;
		нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, ин-
		струментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

<p>ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки: подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения: выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</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</p>
--	---	---

		<p>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>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p>
--	--	---

		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>
		<p>правила оформления заявок на склад;</p>
		<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>		<p>Навыки:</p>
		<p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение до момента использования;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p>
		<p>обжаривать кости мелкого скота;</p>

		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить
		на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов,

		отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления супов;
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:
		пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		готовить льезоны;
		закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;

		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к

		<p>качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>

		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p>
		<p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p>
		<p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p>
		<p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p>
		<p>соблюдать температурный и вре-</p>
		<p>менной режим варки соусов, определять степень готовности 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>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;</p>
		<p>соблюдать выход соусов при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи;</p>

		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;

		<p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</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>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления 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</p>

приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
замачивать сушеные;
бланшировать;
варить в воде или в молоке;
готовить на пару;
припускать в воде, бульоне и собственном соку;
- жарить сырые и предварительно отваренные;
- жарить на решетке гриля и плоской поверхности;
фаршировать, тушить, запекать;
готовить овощные пюре;
готовить начинки из грибов;
определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:
замачивать в воде или молоке;
бланшировать;
варить в воде или в молоке;
готовить на пару;
припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
жарить предварительно отваренные;
готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;

		<p>готовить пюре из бобовых;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <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,</p>
--	--	--

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

		оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров
		из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

<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>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
		<p>Навыки:</p>
		<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>
		<p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p>
	<p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p>	

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;
		формовать изделия из творога;
		жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;
		жарить на плоской поверхности;
		жарить, запекать на гриле;
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней,пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;
		подготавливать продукты для пиццы;
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;
		жарить в большом количестве жира;
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста;
		разогреть в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из

		муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд,

		<p>кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность</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>		расчетов с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
		Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;	
	готовить на пару;	
	припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной	

		<p>котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; 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 рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <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</p>
--	--	--

		продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость,
		вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из
		рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок
		из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на

		<p>вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, 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>

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

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

		<p>дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при 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</p> <p>подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса 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</p>
--	--	--

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 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 и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<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>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>

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

других расходных материалов;
осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
своевременно оформлять заявку на склад
Знания:
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;
правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
правила утилизации отходов
виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на
		вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	<p>Навыки: приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p>

		пассеровать овощи, томатные про-
		дукты для маринада овощного;
		доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		готовить производные соуса майонез;
		корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок;
		охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		определять степень готовности соусов;
		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;

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

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;
		прослаивать компоненты салата;
		смешивать различные ингредиенты салатов;
		заправлять салаты заправками;
		доводить салаты до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи

с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
соблюдать выход при порционировании;
выдерживать температуру подачи салатов;
хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
рассчитывать стоимость,
владеть профессиональной терминологией;
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
Знания:
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
органолептические способы определения готовности;
ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;

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

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		готовить квашеную капусту;
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		фаршировать шляпки грибов;
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		вырезать украшения из овощей, грибов;
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления

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

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

		ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей,
		оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;

		<p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, 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 холодных 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске</p>

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

		<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления 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,</p> <p>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>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>
--	--	--

		<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 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 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 отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего 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</p>

		<p>раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных 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>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>
--	--	---

		<p>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 ХАССП) 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 подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>

	реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом
		типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;	
	подготавливать желатин, агар-агар;	
	готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;	
	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного	

		производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		правила общения с потребителями
		базовый словарный запас на иностранном языке;
		техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:	
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов	
	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
	Умения:	

		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;

		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

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

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

для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
соблюдать выход при порционировании;
выдерживать температуру подачи холодных напитков;
хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
владеть профессиональной терминологией;
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
Знания:
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
методы приготовления холодных
напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
органолептические способы определения готовности;
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов
техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного

		ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков;
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		заваривать чай;
		варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;

готовить кофе на песке;
обжаривать зерна кофе;
варить какао, горячий шоколад;
готовить горячие алкогольные напитки;
подготавливать пряности для напитков;
определять степень готовности напитков;
доводить их до вкуса;
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
соблюдать выход при порционировании;
выдерживать температуру подачи горячих напитков;
выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
владеть профессиональной терминологией;
консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
Знания:
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;

		<p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в
		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ в кондитерском цехе;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной 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, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p> <p>порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>
--	--	--

		правила оформления заявок на склад;	
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Навыки: приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов
			Умения:
			подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
			организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
			выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
			взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
			осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
			использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
			хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
			выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе;
			хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
			нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с

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

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

		приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;
		подготавливать продукты;
		замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, фарши;
		подготавливать отделочные полуфабрикаты;
		прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
		проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
		проводить оформление хлебобулочных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных

		<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	---

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Навыки:
	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:
	подготавливать продукты;
	готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
	подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	
проводить оформление мучных кондитерских изделий;	
выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	

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

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:
		подготавливать продукты;
		готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
		подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;
		проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;
		готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в

		<p>выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
ВД.06 Освоение профессии	ПК.6.1 Принимать заказы у гостей	Навыки:

рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)

организации питания на блюда и напитки

Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
Умения:
Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
Консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
Знания:
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
Правила сочетаемости напитков и блюд
Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая

	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
	Классификация кофе по видам и степени обжарки
	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
	Техника продаж и презентации блюд и напитков
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК.6.2 Обслуживать гостей в зале организации питания	Навыки:
	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
	Умения:
	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
	Порционировать и доводить до готовности блюда в

	присутствии потребителей
	Разрешать конфликтные ситуации
	Знания:
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
	Правила и техника подачи блюд
	Правила и техника подачи вина
	Правила и техника подачи пива
	Правила и техника подачи коктейлей
	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
	Правила и техника подачи чая и кофе
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
	Методы разрешения конфликтных ситуаций
	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики²

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3
			33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3
			ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и

² Матрица соответствия видов деятельности заполняется в соответствии с таблицами п.3.2.

		реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		кулинарных изделий	
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
ВД 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3	
		33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4	

		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4

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

изделий, закусок разнообразного ассортимента	для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		руководством повара	
		33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/02.3
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.4

		и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		кулинарных изделий	
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3
			33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4
			33.011	ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством	ТФ А/02.3

		разнообразного ассортимента		повара	
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ А/01.3
			33.010 Кондитер	ОТФ В	ТФ В/01.4

		инструкциями и регламентами		Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
			33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/01.3
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ А/01.3
			33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	ТФ А/02.3
			33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	ТФ В/01.4

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
			33.014 Пекарь	ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	ТФ А/02.3
		ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	33.014 Пекарь	ОТФ В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	ТФ В/01.4 ТФ В/02.4 ТФ В/03.4 ТФ В/04.4 ТФ В/05.4
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4

		ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.4
ВД.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	ПК.6.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки	33.013	ОТФ В Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	В/01.4 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	
	ПК.6.2 Обслуживать гостей в зале организации питания			В/02.4 Обслуживание гостей в зале организации питания	

ОУП.09	История	ДЗ	200	10	200							52	48	40	60				
ОУП.10	Обществознание	Э	154	10	148				6			62	92						
ОУП.11	География	ДЗ	40	10	40										40				
ОУП.12	Физическая культура	ДЗ	200		200							42	52	40	66				
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	10	78							78							
ДУП.01	Рисунок и лепка	ДЗ	104	74	104								64	40					
ДУП.02	Право	Э	72	10	66				6									72	
ДУП.03	Проектная деятельность	ДЗ	68	10	36			32							34	34			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		662	326	646	0	0	10	6	510	152	36	50	48	56	172	78	30	192
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	20	36					36			36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	20	36					36						36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	98	60	92				6	98				50	48				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	44	20	40			4		44									44
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	56	30	54			2		56									56
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	52	20	48			4		52						20	32		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	50	50	50					50								20	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	10	68					68							20	48	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	70		70					70									30 40
ОП.10	Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	72	46	72						72								

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	220	140	212			2	6	220						94	126		
УП.02	Учебная практика	З	144	144		144				108	36					72	72		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	252	252		252				216	36					108	144		
ПМ.02 Э	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12							12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		602	522	226	360	0	4	12	566	36	0	0	0	0	0	352	250	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	62	40	60			2		62							62		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	168	110	166			2		168							74	94	
УП.03	Учебная практика	КДЗ	144	144		144				144							108	36	
ПП.03	Производственная практика	КДЗ	216	216		216				180	36						108	108	
ПМ.03 Э	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12								12	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного		332	286	140	180	0	0	12	332	0	0	0	0	0	0	0	332	0

ПМ.05 Э	Экзамен по модулю	Э	12	12					12	12									12
ПМ.06*	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)		292	250	94	180	0	0	18	0	292	80	212	0	0	0	0	0	0
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии 11176 Бармен	Э	100	50	94			6		100	44	56							
УП.06	Учебная практика	З	72	72		72				72	36	36							
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	108	108		108				108		108							
ПМ.06 КЭ	Квалификационный экзамен	КЭ	12	12				12		12		12							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72																72
Итого:			5904	3108	4016	1620	0	52	144	2926	640	612	864	612	864	612	864	612	864

* ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) – введен по запросу работодателя АО «Комбинат школьного питания «Огонек»

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение	72	1	Введение дисциплины направлено на психологическое обеспечение развития и помощи обучающемуся как субъекту профессиональной деятельности. Формированию способности находить личностный смысл в профессиональном труде, самостоятельно проектировать свою профессиональную жизнь, ответственно принимать решение о выборе профессии и места работы.
2.	ОП.11ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	80	2	Введение дисциплины направлено на формирование следующих цифровых компетенций: - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - защищать информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; - находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; - выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника.
3.	УП.02 Учебная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат

				школьного питания "Огонек" увеличено количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4.	ПП.02 Производственная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
5.	ПП.03 Производственная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
6.	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16	1	Вариативная часть в количестве 16 часов используется на увеличение часов обязательной части для изучения следующих дидактических единиц: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских и брендовых.
7.	УП.05 Учебная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено

				количество часов учебной практики с целью отработки практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
8.	ПП.05 Производственная практика	36	1	По запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек" увеличено количество часов производственной практики с целью отработки практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
9.	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен)	292	1	Рабочая программа профессионального модуля используется в дополнительном профессиональном образовании. В результате освоения модуля студент получает дополнительно рабочую профессию 11176 Бармен, что расширяет его возможности дальнейшего трудоустройства. Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Бармен» и соответствующие ему общие и

				профессиональные компетенции.
Итого		640		-

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ⁴	Ответственный от предприятия
1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПП.01 Производственная практика	<u>72</u>	<u>3-4</u>	Предприятие общественного питания, мясо-рыбный цех	<u>Руководитель практики</u>
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП.02 Производственная практика	<u>252</u>	<u>5-6</u>	Предприятие общественного питания, горячий цех	<u>Руководитель практики</u>
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПП.03 Производственная практика	<u>216</u>	<u>6-7</u>	Предприятие общественного питания, овощной цех	<u>Руководитель практики</u>
4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПП.04 Производственная практика	<u>108</u>	<u>7</u>	Предприятие общественного питания, холодный цех	<u>Руководитель практики</u>
5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПП.05 Производственная практика	<u>216</u>	<u>8</u>	Предприятие общественного питания, кондитерский цех	<u>Руководитель практики</u>
6	Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной	ПП.06 Производственная практика	<u>108</u>	<u>2</u>	Предприятие общественного питания	<u>Руководитель практики</u>

⁴ Оснащение указывается в соответствии с Приложением 3

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

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

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

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

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

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется, в том числе на рабочих местах АО "Комбинат школьного питания "Огонек", при проведении практических занятий, всех видов практики;
- включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1-4 курсах обучения, охватывая учебные предметы, дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: демонстрационный экзамен.

Программа ГИА включает общие сведения; требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

актовый зал.

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 43 Сервис и туризм, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки на базе предприятия АО "Комбинат школьного питания "Огонек", а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % («Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)»).

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях⁶

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1.	Милош Анна Валерьевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	Заведующий кулинарным отделением	19 лет
2.	Близнецова Елена Евгеньевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	2 года
3.	Бородина Анна Николаевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	24 года
4.	Верченко Ольга Федоровна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	44 года
5.	Галузин Андрей Владимирович	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	26 лет

⁶ Таблица может быть дополнена информацией на усмотрение образовательной организации

6.	Имамова Роза Владимировна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	3 года
7.	Ильясова Аида Жаксыгалиевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	4 года
8.	Мазалова Ольга Владимировна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	1 год
9.	Мустафина Регина Ильгамовна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	4 года
10.	Минлибаева Евгения Николаевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	6 лет
11.	Рогачёва Ирина Петровна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	23 года
12.	Савелькина Наталья Александровна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	22 года
13.	Стрельчук Алина Алексеевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	28 лет
14.	Суюндукова Юлия Ирековна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	12 лет
15.	Уразбаева Сауле Бахиткиреевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	8 лет
16.	Хусаинова Лина Рамильевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	4 года
17.	Шендрик Алёна Васильевна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	11 лет
18.	Штоббе Надежда Абрамовна	ГАПОУ «Колледж сервиса»	преподаватель	1 год

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных

образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет (семьдесят тысяч семьсот десять рублей).

Приложение 1.1
к ОПОП-II по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

Разработчик: Нестерова О.В.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	6
1.1	Личностные результаты	6
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	6
1.3	Метапредметные результаты	7
1.4	Предметные результаты	7
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	10
2.2	Содержание учебного предмета	10
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	15
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	31

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Русский язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- осознание и проявление общероссийской гражданственности,

патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире;

- о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;

- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;

- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

- обеспечение поддержки русского языка как языка государствообразующего народа, недопущения использования нецензурной лексики и противодействия излишнему использованию иностранной лексики.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 178

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Русский язык» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Русский язык» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

Л1: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

Л2: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

Л3: сформированность нравственного сознания, этического поведения;

Л4: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

Л5: совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

Л6: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.3 Метапредметные результаты

М1: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

М2: владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М3: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М4: развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

М5: самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

М6: владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения.

1.4 Предметные результаты

П1: сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку;

П2: совершенствование умений создавать устные монологические и

диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

П3: сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

П4: совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

П5: обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

П6: сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

П7: обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы;

совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

П8: обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П9: совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах
Объем образовательной нагрузки программы	178
Всего учебных занятий	172
в том числе:	
лекции, уроки	110
практические занятия	56
консультации	6
Промежуточная аттестация*	6

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета и экзамена

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Язык. Общие сведения о языке. Основные разделы науки о языке.

Лингвистика как наука. Язык как знаковая система, ее устройство, функционирование. Основные функции и уровни языка. Взаимосвязь различных единиц и уровней языка.

Язык и общество. Язык и культура. Язык и история народа. Русский язык - государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения, национальный язык русского народа, один из мировых языков. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире: в международном общении, в межнациональном общении.

Формы существования русского национального языка. Литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, арг. Роль литературного языка в обществе. Активные процессы в русском языке на современном этапе. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур.

Культура речи в экологическом аспекте. Проблемы экологии языка. Качества хорошей речи. Проблемы речевой культуры в современном обществе. Историческое развитие русского языка. Выдающиеся отечественные лингвисты.

Раздел 2. Речь. Речевое общение.

Язык и речь. Культура речи. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности: чтение, аудирование, говорение, письмо.

Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета. Устойчивые формулы русского речевого этикета

применительно к различным ситуациям официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим.

Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной, план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.

Монологическая и диалогическая речь. Развитие навыков монологической и диалогической речи. Создание устных и письменных монологических и диалогических высказываний различных типов и жанров в научной, социально-культурной и деловой сферах общения. Овладение опытом речевого поведения в официальных и неофициальных ситуациях общения, ситуациях межкультурного общения.

Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический), разговорная речь и язык художественной литературы как разновидности современного русского языка.

Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства, характерные для разговорного языка, научного, публицистического, официально-делового стилей.

Разговорная речь, сферы ее использования, назначение. Основные признаки разговорной речи: неофициальность, экспрессивность, неподготовленность, преимущественно диалогическая форма. Фонетические, интонационные, лексические, морфологические, синтаксические особенности разговорной речи. Основные жанры разговорной речи: устный рассказ, беседа, спор и другие

Научный стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки научного стиля: отвлеченность, логичность, точность, объективность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности научного стиля. Основные подстили научного стиля. Основные жанры научного стиля: монография, диссертация, научная статья, реферат, словарь, справочник, учебник и учебное пособие, лекция, доклад и другие.

Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизованность, стереотипность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности официально-делового стиля. Основные жанры официально-делового стиля: закон, устав, приказ; расписка, заявление, доверенность; автобиография, характеристика, резюме и другие.

Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Лексические, морфологические, синтаксические особенности публицистического стиля. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью

Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-

выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка.

Основные изобразительно-выразительные средства языка.

Текст, его основные признаки. Логико-смысловые отношения между предложениями в тексте. Виды чтения. Использование различных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста.

Информативность текста. Виды информации в тексте. Информационно-смысловая переработка прочитанного и прослушанного текста, включая гипертекст, графику, инфографику и другие.

План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.

Раздел 3. Культура речи.

Культура речи как раздел лингвистики. Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. Коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи. Оценка коммуникативных качеств и эффективности речи. Самоанализ и самооценка на основе наблюдений за собственной речью.

Культура видов речевой деятельности – чтения, аудирования, говорения и письма.

Культура публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция публичного выступления.

Культура научного и делового общения (устная и письменная формы). Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения. Культура разговорной речи.

Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм русского литературного языка: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, грамматические (морфологические и синтаксические), стилистические.

Орфографические и пунктуационные правила. Стилистические нормы современного русского литературного языка. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики. Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики. Орфоэпические нормы. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.

Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Лексический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства лексики: эпитет, метафора, метонимия, олицетворение, гипербола, сравнение. Основные лексические нормы современного русского литературного языка. Многозначные слова и омонимы, их употребление. Синонимы, антонимы, паронимы и их употребление. Иноязычные слова и их употребление. Лексическая сочетаемость. Тавтология. Плеоназм.

Функционально-стилистическая окраска слова. Лексика общеупотребительная, разговорная и книжная. Экспрессивно-стилистическая окраска слова. Лексика нейтральная, высокая, сниженная. Эмоционально-оценочная окраска слова.

Фразеология русского языка. Крылатые слова. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Словообразовательные нормы. Морфемный и словообразовательный анализ слова. Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур).

Морфология как раздел лингвистики. Морфологические нормы современного русского литературного языка. Морфологический анализ слова. Особенности употребления в тексте слов разных частей речи. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа. Основные нормы употребления имен прилагательных: форм степеней сравнения, краткой формы. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных. Основные нормы употребления местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм, возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом - ну-, форм повелительного наклонения.

Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии. Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила. Правописание гласных в корне. Употребление разделительных ь и ъ. Правописание приставок. Буквы ы - и после приставок. Правописание суффиксов. Правописание н и nn в словах различных частей речи. Правописание не и ни. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов. Слитное, дефисное и отдельное написание слов. Совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике. Уместность использования языковых средств в речевом высказывании.

Синтаксис как раздел лингвистики. Синтаксический анализ словосочетания и предложения. Изобразительно-выразительные средства синтаксиса. Синтаксический параллелизм, парцелляция, вопросно-ответная форма изложения, градация, инверсия, лексический повтор, анафора, эпифора, антитеза; риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение; многосоюзие, бессоюзие.

Синтаксические нормы. Порядок слов в предложении. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим. Основные нормы управления: правильный выбор падежной или предложнопадежной формы управляемого слова. Основные нормы употребления однородных членов предложения. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов.

Основные нормы построения сложных предложений.

Пунктуация как раздел лингвистики. Пунктуационный анализ предложения. Разделы русской пунктуации и система правил, включенных в каждый из них: знаки препинания в конце предложений; знаки препинания внутри простого предложения; знаки препинания между частями сложного предложения; знаки препинания при передаче чужой речи. Сочетание знаков препинания. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Знаки препинания в предложениях с однородными членами. Знаки препинания при обособлении. Знаки препинания в предложениях с вводными конструкциями, обращениями, междометиями. Знаки препинания в сложном предложении. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Знаки препинания при передаче чужой речи.

Нормативные словари современного русского языка и лингвистические справочники; их использование. Основные виды словарей. Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь. Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Раздел 1. Язык. Общие сведения о языке. Основные разделы науки о языке		2		
Тема 1.1. Введение. Лингвистика как наука. Язык как знаковая система	Основное содержание Язык как система. Основные уровни языка. Взаимосвязь различных единиц и уровней языка. Язык и общество. Язык и культура. Язык и история народа. Русский язык в Российской Федерации и в современном мире: в международном общении, в межнациональном общении. Формы существования русского национального языка (литературный язык, просторечие, народные говоры, профессиональные разновидности, жаргон, аргю). Активные процессы в русском языке на современном этапе. Взаимообогащение языков как результат взаимодействия национальных культур. Проблемы экологии языка. Историческое развитие русского языка. Выдающиеся отечественные лингвисты.	2	Л4, М2, П1	УО, сочинение - рассуждение
Раздел 2. Речь. Речевое общение		18		
Тема 2.1. Язык и речь	Основное содержание Язык и речь. Культура речи. Речь как деятельность. Виды речевой деятельности: чтение, аудирование, говорение, письмо. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения). Речевой этикет. Основные функции речевого этикета. Устойчивые формулы русского речевого этикета применительно к различным ситуациям	2	Л6, М8, П6	УО, эссе

	официального/неофициального общения, статусу адресанта/адресата и другим. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной, план и композиция публичного выступления. Виды аргументации. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.			
Тема 2.2. Функциональные стили речи и их особенности	Основное содержание	2		
	Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма Функциональные стили (научный, официально-деловой, публицистический), разговорная речь и язык художественной литературы как разновидности современного русского языка. Сфера употребления, типичные ситуации речевого общения, задачи речи, языковые средства, характерные для разговорного языка, научного, публицистического, официально-делового стилей.		ЛР2, ПЗ	УО, работа с текстом
Тема 2.3. Официально-деловой стиль речи. Публицистический стиль речи.	Основное содержание	2		
	Официально-деловой стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки официально-делового стиля: точность, стандартизированность, стереотипность. Публицистический стиль, сферы его использования, назначение. Основные признаки публицистического стиля: экспрессивность, призывность, оценочность. Основные жанры публицистического стиля: заметка, статья, репортаж, очерк, эссе, интервью		Л5, ЛР10, П9	УО, работа с текстом
	Практические занятия:			
	Практическая работа 1. Официально-деловой стиль речи. Составление документов.	2	Л7, ЛР3, П7	ПР, работа с текстом

	Практическая работа 2. Основные подстили и жанры научного стиля.	2		
Тема 2.4. Литературный язык и язык художественной литературы	Основное содержание	2		
	Язык художественной литературы и его отличие от других функциональных разновидностей языка. Основные признаки художественной речи: образность, широкое использование изобразительно-выразительных средств, языковых средств других функциональных разновидностей языка. Основные изобразительно-выразительные средства языка.		Л5, ЛР10, П8	УО, работа с текстом
Тема 2.5. Текст как произведение речи	Основное содержание	2		
	Текст. Признаки текста. Виды чтения. Использование различных видов чтения в зависимости от коммуникативной задачи и характера текста. Информационная переработка текста. Виды преобразования текста. Анализ текста с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.		Л7, ЛР9, М9	УО, работа с текстом
	Практические занятия:			
	Практическая работа 3. Лингвистический анализ текстов различных функциональных разновидностей языка.	2	ЛР2, П3	ПР, сообщение на заданную тему
	Практическая работа 4. План. Тезисы. Конспект. Реферат. Аннотация. Отзыв. Рецензия.	2	Л9, П6	ПР, работа с текстом
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические). Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности			

Раздел 3. Культура речи		152		
Тема 3.1. Культура речи как раздел лингвистики	Основное содержание	2		
	Культура речи как раздел лингвистики. Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. Коммуникативная целесообразность, уместность, точность, ясность, выразительность речи. Оценка коммуникативных качеств и эффективности речи. Самоанализ и самооценка на основе наблюдений за собственной речью.		ЛР2, П3	УО, сочинение
Тема 3.2. Культура публичной речи, разговорной речи. Культура научного и делового общения	Основное содержание	2		
	Культура видов речевой деятельности – чтения, аудирования, говорения и письма. Культура публичной речи. Публичное выступление: выбор темы, определение цели, поиск материала. Композиция публичного выступления. Культура научного и делового общения (устная и письменная формы). Особенности речевого этикета в официально-деловой, научной и публицистической сферах общения. Культура разговорной речи.		ЛР5, М8, П4	УО, сообщение на заданную тему
Тема 3.3. Понятие языковой нормы русского литературного языка	Основное содержание	2		
	Языковая норма, ее основные признаки и функции. Виды языковых норм русского литературного языка: орфоэпические (произносительные и акцентологические), лексические, грамматические (морфологические и синтаксические), стилистические.		ЛР7, П10	УО, тестовые задания
	Практические занятия:			

	Практическая работа 5. Виды языковых норм русского литературного языка. Правописание и произношение слов.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, сообщение на заданную тему
Тема 3.4. Фонетика и орфоэпия как разделы лингвистики	Основное содержание	2		
	Фонетический анализ слова. Изобразительно-выразительные средства фонетики. Орфоэпические нормы. Основные нормы современного литературного произношения: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Произношение некоторых грамматических форм. Особенности произношения иноязычных слов. Нормы ударения в современном литературном русском языке.		Л4,ЛР8,М2	УО, зрительно – слуховой диктант
	Практические занятия:			
	Практическая работа 6. Фонетические нормы.	2	ЛР5,М8,П4	ПР, фонетический разбор
	Практическая работа 7. Фонетический разбор слова.	2	ЛР5,М8,П4	ПР, фонетический разбор
Тема 3.5. Орфография как раздел лингвистики. Основные правила орфографии	Основное содержание	2		
	Основные правила орфографии. Принципы и разделы русской орфографии. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв; правила переноса слов; правила графического сокращения слов. Орфографические правила.		Л2,П4,М8	УО, тестовые задания
Тема 3.6. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных	Основное содержание			
	Практические занятия:			
	Практическая работа 8. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ъ.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, выборочно – распределительный

				диктант
Тема 3.7. Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С – Правописание И – Ы после приставок	Основное содержание			
	Практические занятия:			
	Практическая работа 9. Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С – Правописание И – Ы после приставок	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 10. Правописание н и nn в словах различных частей речи. Правописание не и ни.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 11. Правописание морфем; слитные, дефисные и отдельные написания; употребление прописных и строчных букв.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 12. Правописание чередующихся гласных в корнях слов.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 13. Слитное, дефисное и отдельное написание слов.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 14. Правописание приставок ПРИ - / - ПРЕ -. Правописание сложных слов.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 15. Совершенствование орфографических и пунктуационных умений и навыков.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
Тема 3.8. Лексикология как раздел лингвистики. Разряды слов	Основное содержание	2		
	Лексическое и грамматическое значения слова. Многозначность слова. Прямое и переносное значение слова. Метафора, метонимия как выразительные средства языка.		ЛР,5,М8,П2	УО, творческий диктант

	Омонимы, синонимы, антонимы, паронимы и их употребление			
Тема 3.9. Русская лексика с точки зрения ее происхождения. Лексика с точки зрения её употребления	Основное содержание	2		
	Русская лексика с точки зрения ее происхождения (исконно русская лексика, заимствованная лексика, старославянизмы). Лексика с точки зрения её употребления (Нейтральная лексика, книжная лексика, лексика устной речи (жаргонизмы, арготизмы, диалектизмы). Профессионализмы. Терминологическая лексика		Л5,ЛР8,М2	УО, объяснительный диктант
Тема 3.10. Активный и пассивный словарный запас	Основное содержание	2		
	Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы. Особенности русского речевого этикета. Лексика, обозначающая предметы и явления традиционного русского быта. Фольклорная лексика и фразеология. Русские пословицы и поговорки.		ЛР,5,М8,П2	УО, творческий диктант
	Практические занятия:			
	Практическая работа 16. Активный и пассивный словарный запас: архаизмы, историзмы, неологизмы.	2	Л5,ЛР6,М8	ПР, тестовые задания
Тема 3.11. Морфологические нормы. Имя существительное	Основное содержание	2		
	Лексико-грамматические разряды имен существительных. Род, число, падеж существительных. Склонение имен существительных. Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Морфологический разбор имени существительного. Употребление форм имен существительных в речи.		Л5, ЛР10, П8	УО, работа с текстом

Тема 3.12. Имя прилагательное	Основное содержание	2		
	Лексико-грамматические разряды имен прилагательных. Степени сравнения имен прилагательных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Морфологический разбор имени прилагательного. Употребление форм имен прилагательных в речи.		Л7,М4,П6	УО, работа по карточкам
Тема 3.13. Имя числительное. Местоимение	Основное содержание	2		
	Лексико-грамматические разряды имен числительных. Правописание числительных. Морфологический разбор имени числительного. Употребление числительных в речи. Сочетание числительных оба, обе, двое, трое и других с существительными разного рода. Местоимение. Значение местоимения. Лексико-грамматические разряды местоимений. Правописание местоимений. Морфологический разбор местоимения.		ЛР8,М6,П2	УО, объяснительный диктант
Тема 3.14. Глагол. Причастие. Деепричастие	Основное содержание	2		
	Грамматические признаки глагола. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание не с глаголами. Морфологический разбор глагола. Причастие как особая форма глагола. Образование действительных и страдательных причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание не с причастиями. Правописание -н- и -нн- в причастиях и отглагольных прилагательных. Морфологический разбор причастия. Деепричастие как особая форма глагола. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида.		ЛР8,М6,П2	УО, объяснительный диктант

	<p>Правописание не с деепричастиями. Морфологический разбор деепричастия.</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Практическая работа 17. Причастный оборот. Деепричастный оборот. Знаки препинания в предложении.</p>	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
Тема 3.15. Наречия. Слова категории состояния	Основное содержание	2		
	<p>Грамматические признаки наречия. Степени сравнения наречий. Отличие наречий от слов-омонимов. Морфологический разбор наречия. Использование наречия в речи. Использование местоименных наречий для связи предложений в тексте. Слова категории состояния (безлично – предикативные слова). Отличие слов категории состояния от слов-омонимов. Группы слов категории состояния. Их функции в речи.</p> <p>Правописание наречий.</p>	2	Л5,М2,П2	УО, тестовые задания
Тема 3.16. Предлог как часть речи. Правописание предлогов	Основное содержание	2		
	<p>Использование предлогов в составе словосочетаний. Использование существительных с предлогами благодаря, вопреки, согласно и др. Отличие производных предлогов (в течение, в продолжение, вследствие и др.) от слов-омонимов.</p> <p>Правописание предлогов.</p>	2	Л5,М6,П6	УО, устный опрос, письмо по памяти
Тема 3.17. Союз как часть речи. Правописание союзов	Основное содержание	2		
	<p>Союз как часть речи. Правописание союзов. Отличие союзов тоже, также, чтобы, зато от слов-омонимов.</p>		Л5,М6,П6	УО, устный опрос, письмо по памяти

	Употребление союзов в простом и сложном предложении. Союзы как средство связи предложений в тексте.			
Тема 3.18. Частица как часть речи. Правописание частиц	Основное содержание	2		
	Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Правописание частиц. Правописание частиц НЕ и НИ с разными частями речи. Употребление частиц в речи.		Л1,М6,П1	УО, работа по карточкам
Тема 3.19. Правописание междометий и звукоподражательных слов	Основное содержание	2		
	Знаки препинания в предложениях с междометиями. Употребление междометий в речи.		Л5,М6,П6	УО, устный опрос, письмо по памяти
	Дифференцированный зачет	2	Л5,М6,П6	УО, устный опрос
Тема 3.20. Синтаксические нормы	Основное содержание	2		
	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения.		ЛР2, П2	УО, фронтальный опрос
Тема 3.21. Простое предложение	Основное содержание	2		
	Виды предложений по цели высказывания; восклицательные предложения. Интонационное богатство русской речи. Логическое ударение. Прямой и обратный порядок слов. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Тире между подлежащим и сказуемым. Согласование сказуемого с подлежащим. Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение).		Л5, ЛР7, П3	УО, письменный опрос

	<p>Роль второстепенных членов предложения в построении текста.</p> <p>Односоставное и неполное предложения.</p> <p>Односоставные предложения с главным членом в форме подлежащего.</p> <p>Односоставные предложения с главным членом в форме сказуемого.</p>			
Тема 3.22. Осложненное простое предложение	Основное содержание	2		
	<p>Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.</p> <p>Употребление однородных членов предложения в разных стилях речи.</p> <p>Предложения с обособленными и уточняющими членами. Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения.</p>		Л1, ЛР9, ПЗ	УО, самостоятельная работа
	Практические занятия:			
	Практическая работа 18. Осложненное простое предложение	2	Л1, М5, ПЗ	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 19. Осложненное простое предложение.	2	Л4, ЛР8, М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 20. Осложненное простое предложение.	2	Л1, М5, ПЗ	ПР, выборочно – распределительный диктант
Тема 3.23. Вводные слова и предложения. Обращение	Основное содержание	2		
	<p>Знаки препинания при словах, грамматически не связанных с членами предложения. Вводные слова и предложения.</p> <p>Отличие вводных слов от знаменательных слов-омонимов.</p>		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант

	Употребление вводных слов в речи; стилистическое различие между ними. Использование вводных слов как средства связи предложений в тексте. Знаки препинания при обращении. Знаки препинания при междометии. Употребление междометий в речи.			
	Практические занятия:			
	Практическая работа 21. Знаки препинания при обращении и вводных словах.	2	Л6, М3, П4	ПР, самостоятельная работа
Тема 3.24. Сложносочиненное предложение	Основное содержание	2		
	Сложное предложение. Сложносочиненное предложение. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.		ЛР3, М6, П9	УО, объяснительный диктант
Тема 3.25. Знаки препинания в сложносочиненном предложении	Основное содержание	2		
	Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи.		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
	Практические занятия:			
	Практическая работа 22. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	2	Л6, М3, П4	ПР, самостоятельная работа
	Практическая работа 23. Знаки препинания в сложносочиненном предложении.	2	Л3, М3, П4	ПР, самостоятельная работа
Тема 3.26. Сложноподчиненное предложение	Основное содержание	2		
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в		ЛР6, М6, П6	УО, творческий

	сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи			диктант
Тема 3.27. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении	Основное содержание			
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи	2	ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	Л1, М5, П3	УО, выборочно – распределительный диктант
	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	Л4, ЛР8, М2	УО, контрольное списывание
	Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	Л1, М5, П3	УО, выборочно – распределительный диктант
Тема 3.28. Бессоюзное сложное предложение	Основное содержание	2		
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.		ЛР6, М6, П6	УО, творческий диктант
Тема 3.29. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении	Основное содержание	2		
	Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи.		ЛР6, М2, П1	УО, устный опрос
	Практические занятия:			
	Практическая работа 24. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант

	Практическая работа 25. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
Тема 3.30. Сложное предложение с разными видами связи	Основное содержание	2		
	Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.		ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
	Практические занятия:			
	Практическая работа 26. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
	Практическая работа 27. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	Л1, М5, П3	ПР, выборочно – распределительный диктант
	Практическая работа 28. Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи.	2	Л4,ЛР8,М2	ПР, контрольное списывание
Тема 3.31. Сложное синтаксическое целое как компонент текста	Основное содержание	2		
	Сложное синтаксическое целое как компонент текста. Его структура и анализ.		ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
Тема 3.32. Способы передачи чужой речи. Оформление диалога.	Основное содержание			
	Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи косвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге.	2	ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
	Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога.	2	Л1, М5, П3	УО, выборочно – распределительный диктант
	Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога.	2	Л4,ЛР8,М2	УО, контрольное списывание

Тема 3.33. Нормативные словари современного русского языка и лингвистические справочники	Основное содержание			
	Основные виды словарей. Толковый словарь. Словарь омонимов. Словарь иностранных слов. Словарь синонимов. Словарь антонимов. Словарь паронимов.	2	ЛР6, М6, П6	УО, тестовые задания
	Основные виды словарей. Этимологический словарь. Диалектный словарь. Фразеологический словарь. Словообразовательный словарь.	2	Л4, ЛР8, М2	УО, тестовые задания
	Орфографический словарь. Орфоэпический словарь. Словарь грамматических трудностей. Комплексный словарь.	2	Л4, ЛР8, М2	УО, устный опрос
Тема 3.34. Соблюдение норм литературного языка в речевой практике	Основное содержание			
	Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л1, М5, П3	УО, тестовые задания
	Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л1, М5, П3	УО, выборочно – распределительный диктант
	Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л4, ЛР8, М2	УО, контрольное списывание
	Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л1, М5, П3	УО, тестовые задания
	Соблюдение норм литературного языка в речевой практике.	2	Л1, М5, П3	УО, выборочно – распределительный диктант
	Уместность использования языковых средств в речевом высказывании.	2	Л4, ЛР8, М2	УО, контрольное списывание
	Уместность использования языковых средств в речевом высказывании.	2	Л1, М5, П3	УО, тестовые задания
	Уместность использования языковых средств в речевом высказывании.	2	Л1, М5, П3	УО, выборочно –

	высказывании.			распределительный диктант
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари. Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет			
		166 ч.		
Консультации		6		
ЭКЗАМЕН		6		
ВСЕГО		178		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык».

Оборудование кабинета - посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя.

Кабинет оснащен классной доской, шкафом для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Антонова, Е.С. Русский язык и культура речи: учебник / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – Москва: Академия, 2023. – 320 с. – ISBN 978-5-4468-2819-7. – Текст: непосредственный.

2. Антонова, Е.С. Русский язык: учебник / Е.С. Антонова, Т.М. Воителева. – Москва: Академия, 2023. – 384 с. – ISBN 978-5-7695-9530-1. – Текст: непосредственный.

3. Вакурова, О.Ф. Готовимся к единому государственному экзамену. Русский язык: учебное пособие / О.Ф. Вакурова, С.И. Львова, И.П. Цыбулько. – Москва: Дрофа, 2023. – 71с. Текст: непосредственный

4. Воителева, Т.М. Русский язык и культура речи. Дидактические материалы: учебное пособие / Т.М. Воителева. – 8 издание, стереотипное. – Москва: Академия, 2022. – 176 с. - ISBN 978-5-4468-079-3. – Текст: непосредственный.

5. Русский язык: учебник / Н.А. Герасименко, А.В. Канафьева, В.В. Леденева [и д.р.]. – Москва: Академия, 2022 – 496 с. - ISBN 978-5-7695-8131-1. – Текст: непосредственный.

4.2.2. Интернет-ресурсы:

1. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 218. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 20.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

2. www.iprbooks.ru: электронная библиотека: сайт – Саратов, (дата обращения: 25.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

4.2.3. Дополнительные источники:

1. Русский язык. Введение в науку о языке. Лексикология. Этимология. Фразеология. Лексикография: учебник / Г. Г. Инфантова, Л. Г. Барлас, М. Г. Сейфулин, Н. А. Сенина; под редакцией Г. Г. Инфантовой. — Москва: Академический проект, 2022. — 239 с. — ISBN 978-5-8291-2613-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. —

URL: <https://www.iprbookshop.ru/110006.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Иванова, И. С. Русский язык: шаг за шагом. В 3 частях. Ч. 1: учебное пособие / И. С. Иванова, С. А. Ильина. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 169 с. — ISBN 978-5-4497-0987-5 (ч. 1), 978-5-4497-0998-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/104671.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/104671>

Приложение 1.2
к ОПОП-II по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.02 ЛИТЕРАТУРА

Разработчик: Пермякова О.С.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	5
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	7
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	9
2.2	Содержание учебного предмета	9
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	23
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	49

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Литература» направлено на достижение следующих **целей:**

-сформированность чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам;

- развитие ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов;

- осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности.

3. Уровень освоения программы базовый

4. Количество часов:180

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Литература» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Литература» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

Л1. Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

Л2. принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображёнными в литературных произведениях;

Л3. осознание российской гражданской идентичности в поликультурном многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литератур народов России;

Л4. способность оценивать ситуацию, в том числе представленную в литературном произведении, и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, характеризую поведение и поступки персонажей художественной литературы;

Л5. способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства, в том числе литературы;

Л6. активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью, в том числе с адекватной оценкой поведения и поступков литературных героев.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций;

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 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 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.

1.3 Метапредметные результаты

М1. самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, заложенную в художественном произведении, рассматривать её всесторонне;

М2. устанавливать существенный признак или основания для сравнения литературных героев, художественных произведений и их фрагментов, классификации и обобщения литературных фактов;

М3. выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, в том числе при изучении литературных произведений, направлений, фактов историко-литературного процесса;

М4. владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности на основе литературного материала, навыками разрешения проблем с опорой на художественные произведения; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М5. уметь переносить знания, в том числе полученные в результате чтения и изучения литературных произведений, в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

М6. владеть навыками получения литературной и другой информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления при изучении той или иной темы по литературе;

М7. создавать тексты в различных форматах и жанрах (сочинение, эссе, доклад, реферат, аннотация и др.) с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М8. оценивать достоверность, легитимность литературной и другой информации, её соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М9. владеть различными способами общения и взаимодействия в парной и групповой работе на уроках литературы; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

М10. развёрнуто и логично излагать в процессе анализа литературного произведения свою точку зрения с использованием языковых средств;

М11. принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности, в том числе в процессе чтения художественной литературы и

обсуждения литературных героев и проблем, поставленных в художественных произведениях.

1.4 Предметные результаты

П1. осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

П2. осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

П3. сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

П4. знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов Росси;

П5. сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

П6. способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

П7. осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8. сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9. владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико - литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлаботоническая), дольник,

верлибр; "вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;

П10. умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11. сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

П12. владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах
Объем образовательной нагрузки программы	180
Всего учебных занятий	180
в том числе:	
лекции, уроки	160
практические занятия	20
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>	
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	
Промежуточная аттестация*	

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта

2.2. Содержание учебного предмета

Введение	<p>Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека.</p> <p>Связь литературы с другими видами искусства.</p>
Раздел 1. Литература второй половины XIX века	
<p>Тема 1.1. А.Н. Островский. Драма «Гроза»</p>	<p>Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора.</p> <p>Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин).</p> <p>Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н.Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно- исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе.</p> <p>Практическая работа № 1: Конфликт романтической личности с укладом жизни.</p>

Тема 1.2. И.А. Гончаров. Роман «Обломов»	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас
Тема 1.3. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России.	Решение автором проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына). Постигание авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху.
Тема 1.4. Литературная критика второй половины XIX века	Литературная критика второй половины XIX века (статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина»)
Тема 1.5. И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"
Тема 1.6. Базаров в системе образов	Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя. Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа.
Тема 1.7. Нигилизм Базарова	Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина).
Тема 1.8. Ф.И. Тютчев. Стихотворения	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Умом Россию не понять...», «Нам не дано предугадать», «Не рассуждай, не хлопочи...», «К.Б.» («Я встретил вас – и всё былое...») и другие.

<p style="text-align: center;">Тема 1.9. Н.А.Некрасов. Стихотворения. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»</p>	<p>Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Стихотворения: «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.</p>
<p style="text-align: center;">Тема 1.10. А.А.Фет. Стихотворения</p>	<p>Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...» и др.</p>
<p style="text-align: center;">Тема 1.11. М.Е. Салтыков – Щедрин Роман - хроника «История одного города»</p>	<p>Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык. Роман – хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору). Например, главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и другие.</p>

<p>Тема 1.12. Ф.М.Достоевский. Роман «Преступление и наказание»</p>	<p>Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. Теория «сильной личности» и ее опровержение в романе. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преобразование как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.</p>
<p>Тема 1.13. Эволюция идеи «двойничества»</p>	<p>«Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова.</p>
<p>Тема 1.14. Л.Н. Толстой. «Роман-эпопея «Война и мир»</p>	<p>Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.</p>
<p>Тема 1.15. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе</p>	<p>«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе. Роль народа и личности в истории. Экранизации романа.</p>
<p>Тема 1.16. Н.С. Лесков. Рассказ «Однодум»</p>	<p>Рассказ «Однодум». Смысл названия. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова. Особенности сюжета произведения.</p>
<p>Тема 1.17. А.П. Чехов. Рассказы.</p>	<p>Малая проза А.П. Чехова. «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.</p>
<p>Тема 1.18. Пьеса «Вишнёвый сад»</p>	<p>Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX –</p>

	начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей
Тема 1.19. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра	Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок.
Раздел 2. Литература народов России	
Тема 2.1. Литература народов России	Стихотворения (не менее одного по выбору): Г. Тукая («Ребёнку», «Писателю», «Родная речь», «Книга»), К. Хетагурова («На смерть горянки», «Прости («Простите...»), «Воспоминание», «На свежей могиле») и др. Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др. Рассказы, повести, стихотворения (не менее трех произведений по выбору). Например, рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня», роман «Сон в начале тумана», повести Ю. Н. Шесталова «Синий ветер Каслания», «Когда качало меня солнце» и др.; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Г. Тукая, стихотворения и поэма «Фатима» К. Хетагурова и др.
Раздел 3. Зарубежная литература второй половины XIX века	
Тема 3.1. Зарубежная проза и поэзия второй половины XIX века	Произведения Ч. Диккенса «Дэвид Коперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобер «Мадам Бовари» и др. Стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др.
Тема 3.2. Зарубежная драматургия второй половины XIX века	Зарубежная драматургия второй половины XIX века (пьесы Г. Гауптмана «Перед восходом солнца», Г. Ибсена «Кукольный дом») и др.
Раздел 4. Литература конца XIX –начала XX века	
Тема 4.1. Литература конца XIX –начала XX века	Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе <и литературе других народов России.
Тема 4.2. Конфликт человека и эпохи	Конфликт человека и эпохи. Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная

	объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.
Тема 4.3. А.И. Куприн. Рассказ «Гранатовый браслет»	Сведения из биографии. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)
Тема 4.4. Трагическая история любви Желткова	Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения.
Тема 4.5. Л.Н. Андреев. Рассказ «Большой шлем»	Андреев Леонид Николаевич. Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие
Тема 4.6. «Проблема иллюзорности человеческой жизни в рассказе Леонида Андреева «Большой шлем»	«Проблема иллюзорности человеческой жизни в рассказе Леонида Андреева «Большой шлем»
Тема 4.7. М. Горький. Рассказы.	Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.
Тема 4.8. Пьеса «На дне»	Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия.
Тема 4.9. Спор о назначении человека. Авторская позиция	Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»
Тема 4.10. Три правды» в пьесе	Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация.
Тема 4.11. Новаторство М. Горького - драматурга	Новаторство Горького – драматурга. Горький и МХАТ.

<p>Тема 4.12. Стихотворения поэтов Серебряного века</p>	<p>Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.</p>
<p>Тема 4.13. Символизм</p>	<p>Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»).</p>
<p>Тема 4.14. Акмеизм</p>	<p>Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»).</p>
<p>Тема 4.15. Футиризм</p>	<p>Футиризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре.</p>
<p>Раздел 5. Литература XX века</p>	
<p>Тема 5.1. Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков.</p>	<p>Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе <и литературе других народов России. Конфликт человека и эпохи. Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.</p> <p>Практическая работа № 2: Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои.</p>
<p>Тема 5.2. И.А. Бунин. Рассказы</p>	<p>Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе .</p>
<p>Тема 5.3. И. Бунин. Рассказы</p>	<p>Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско (два рассказа – по выбору учителя) и другие.</p>
<p>Тема 5.4.</p>	<p>Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания</p>

<p>Проза И. А. Бунина</p>	<p>дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.</p>
<p>Тема 5.5. А.А. Блок. Стихотворения.</p>	<p>Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p>
<p>Тема 5.6. Поэма «Двенадцать»</p>	<p>Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции.</p>
<p>Тема 5.7. Символика образов</p>	<p>Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p> <p>Практическая работа № 3: Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока.</p>
<p>Тема 5.8. В.В. Маяковский. Стихотворения.</p>	<p>Владимир Владимирович Маяковский. Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p>
<p>Тема 5.9. Поэма «Облако в штанах»</p>	<p>Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>

<p>Тема 5.10. С.А. Есенин. Стихотворения</p>	<p>Сергей Александрович Есенин . («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».) Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке.</p> <p>Практическая работа № 12: Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность).</p>
<p>Тема 5.11. О.Э. Мандельштам. Стихотворения. М.И. Цветаева. Стихотворения</p>	<p>О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии. «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём под собою не чуя страны...» и др. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Мандельштама.</p>
<p>Тема 5.12. М.И. Цветаева. Стихотворения</p>	<p>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Тоска по родине! Давно...», «Идешь на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной», «Книги в красном переплёте», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие. Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке.</p>
<p>Тема 5.13. А.А.Ахматова. Стихотворения. Поэма «Реквием»</p>	<p>Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Мужество», «Приморский сонет». Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская</p>

	тема.
Тема 5.14. А.А.Ахматова. Поэма «Реквием»	Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке
Тема 5.15. М.А. Шолохов. Роман – эпопея «Тихий Дон»	Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа
Тема 5.16. М.А. Булгаков. Роман «Мастер и Мargarита»	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Margarита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора.
Тема 5.17. Любовь и судьба Мастера	Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Тема идеальной любви (история Margarиты). Финал романа. Экранизации романа.

<p>Тема 5.18. А.П. Платонов. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»</p>	<p>Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев-правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя.</p>
<p>Тема 5.19. Социально-философское содержание творчества А. Платонова</p>	<p>Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств</p>
<p>Тема 5.20. А.Т. Твардовский. Стихотворения</p>	<p>Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю: никакой моей вины...», «Дробиться рваный цоколь монумента...» и другие.</p>
<p>Тема 5.21. Исповедальность лирических произведений А.Твардовского</p>	<p>Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.</p>
<p>Тема 5.22. Проза о Великой Отечественной войне.</p>	<p>Проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению, не менее чем двух писателей): В.П. Астафьев «Пастух и пастушка»; Ю.В. Бондарева «Горячий снег»; В.В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б.Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К.Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, господи!»; В.Л. Кондратьев «Сашка»; В.П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е.И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два» и другие.</p>
<p>Тема 5.23. А.Фадеев. «Молодая гвардия»</p>	<p>А.Фадеев. «Молодая гвардия» Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью</p>
<p>Тема 5.24. Поэзия о Великой Отечественной войне</p>	<p>Поэзия о Великой Отечественной войне (Ю.Друнина, М.В. Исаковский, Ю.В. Левитанский, С.С. Орлов, Д.С. Самойлов, К.М. Симонов, Б.А. Слуцкий и другие).</p>

<p>Тема 5.25. Драматургия о Великой Отечественной войне</p>	<p>Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы (одного произведения по выбору). Например, В.С. Розов «Вечно живые» и другие.</p>
<p>Тема 5.26. А.И.Солженицын. «Один день Ивана Денисовича». Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты)</p>	<p>А.И.Солженицын. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя.</p>
<p>Тема 5.27. Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты)</p>	<p>Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты).</p>
<p>Тема 5.28. Мастерство А. Солженицына</p>	<p>Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя</p>
<p>Тема 5.29. В.М. Шукшин. Рассказы</p>	<p>В.М. Шукшин. Жизнь и творчество. Рассказы (не менее двух по выбору). Например, «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и другие.</p>
<p>Тема 5.30. Художественные особенности прозы В. Шукшина</p>	<p>Художественные особенности прозы В. Шукшина.</p>
<p>Тема 5.31. В.Г. Распутин.</p>	<p>Валентин Григорьевич Распутин. Сведения из биографии.</p>
<p>Тема 5.32. Повесть «Последний срок»</p>	<p>Повесть «Последний срок». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Утрата нравственных ценностей молодым поколением</p>
<p>Тема 5.33. Н.М. Рубцов. Стихотворения</p>	<p>Н.М. Рубцов. Стихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!...», «В горнице моей светло», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие.</p>
	<p>Практическая работа № 5 : Задуманность и музыкальность поэтического слова Н. Рубцова</p>
<p>Тема 5.34. И.А. Бродский. Стихотворения</p>	<p>И. А. Бродский. Сведения из биографии. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...» и другие.</p>

<p>Раздел 6. Литература второй половины XX – начала XXI века</p>	
<p>Тема 6.1. Проза второй половины XX – начала XXI века</p>	<p>Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.</p> <p>Практическая работа № 6: А.Н. и Б.Н. Стругацкие. Повесть "Пикник на обочине"</p>
<p>Тема 6.2. В.Т. Шаламов. «Колымские рассказы»</p>	<p>В.Т.Шаламов. Сведения из биографии."Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие</p>
<p>Тема 6.3. Проблематика и поэтика «Колымских рассказов»</p>	<p>Проблематика и поэтика «Колымских рассказов»</p>
<p>Тема 6.4. Поэзия второй половины XX - начала XXI века</p>	<p>Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.</p> <p>Практическая работа № 7: Особенности поэзия второй половины XX - начала XXI века.</p>
<p>Тема 6.5. Драматургия второй половины XX – начала XXI века</p>	<p>Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.</p> <p>Практическая работа № 8: Особенности драматургии второй половины XX - начала XXI века.</p>

Раздел 7. Зарубежная литература XX века	
<p>Тема 7.1. Зарубежная проза XX века</p>	<p>Зарубежная проза XX века (не менее одного произведения по выбору). Например, произведения Р Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; А Камю «Посторонний»; Ф Кафки «Превращение»; Дж.Оруэлла «1984»; Э. М. Ремарка «На западном фронте без перемен», «Три товарища»; Дж Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Г Уэллса «Машина времени»; О Хаксли «О дивный новый мир»; Э Хемингуэя «Старик и море» и др. Зарубежная поэзия XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору) Например, стихотворения Г Аполлинера, Т. С. Элиота и др.</p> <p>Практическая работа № 9: Особенности зарубежной поэзии и прозы XX века.</p>
<p>Тема 7.2. Зарубежная драматургия XX века</p>	<p>Зарубежная драматургия XX века (не менее одного произведения по выбору) Например, пьесы Б Брехта «Мамаша Кураж и её дети»; М Метерлинка «Синяя птица»; О Уайльда «Идеальный муж»; ТУильямса «Трамвай „Желание“»; Б Шоу «Пигмалион» и др.</p> <p>Практическая работа № 10: Особенности зарубежной драматургии XX века.</p>
<p>Дифференцированный зачёт</p>	

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально – ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Введение	Основное содержание	2		
	Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусства.	2	Л5, М2, П9	УО, устный опрос
	Профессионально –ориентированное содержание	-		
	«Дело мастера боится» «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами.			
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		40		
Тема 1.1. А.Н. Островский. Драма «Гроза»	Основное содержание	2		
	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин).	2	ЛР7, М8, ПЗ	УО, цифровой диктант

	Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н.Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно- исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе.			
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 1: Конфликт романтической личности с укладом жизни.	2	Л4, М4, П8	ПР, сочинение
Тема 1.2. И.А. Гончаров. Роман «Обломов»	Основное содержание	2		
	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	2	ЛР6,М9,П6	УО, тестовые задания
Тема 1.3. Штольц и Обломов. Прошлое и будущее России.	Основное содержание	2		
	Решение автором проблемы любви в романе. Любовь как лад человеческих отношений. (Ольга Ильинская – Агафья Пшеницына). Постыжение авторского идеала человека, живущего в переходную эпоху.	2	Л2, М4, П6	УО, сравнительный анализ

Тема 1.4. Литературная критика второй половины XIX века	Основное содержание	2		
	Литературная критика второй половины XIX века (статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина»)	2	Л4, М2, П6	УО, работа с критическими статьями
Тема 1.5. И.С. Тургенев. Роман «Отцы и дети»	Основное содержание	2		
	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты Литературная критика произведения Д. И. Писарева "Базаров"	2	ЛР11, М1, П7	УО, цифровой диктант
Тема 1.6. Базаров в системе образов	Основное содержание	2		
	Нравственная проблематика романа и ее общечеловеческое значение. Образ Базарова. Особенности поэтики Тургенева. Роль пейзажа в раскрытии идейно-художественного замысла писателя. Значение заключительных сцен романа. Своеобразие художественной манеры Тургенева-романиста. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа.	2	ЛР7, М8, П3	УО, анализ текста
Тема 1.7. Нигилизм Базарова	Основное содержание:	2		
	Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина)	2	Л5, М2, П6	УО, сравнительный анализ
	Профессионально –ориентированное содержание	-		

	«Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..» Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.			
Тема 1.8. Ф.И. Тютчев. Стихотворения	Основное содержание Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Умом Россию не понять...», «Нам не дано предугадать», «Не рассуждай, не хлопочи...», «К.Б.» («Я встретил вас – и всё былое...» и другие.	2		
		2	ЛР8,М2,ПЗ	УО, чтение наизусть
Тема 1.9. Н.А. Некрасов.	Основное содержание	2		

<p>Стихотворения. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»</p>	<p>Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Стихотворения: «Тройка», «Вчерашний день часу в шестом...», «Я не люблю иронии твоей...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и гражданин», «Элегия» («Пуская нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение. Фольклорная основа поэмы. Легенда об атамане Кудеяре.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР8,М2,П3</p>	<p>УО, работа с карточками</p>
<p>Тема 1.10. А.А.Фет. Стихотворения</p>	<p>Основное содержание Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое дыханье...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...» и др.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР3,М10,П13</p>	<p>УО, чтение наизусть</p>
<p>Тема 1.11. М.Е. Салтыков – Щедрин Роман - хроника «История одного города»</p>	<p>Основное содержание Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык. Роман – хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору). Например, главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» и другие.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР10,М8,П6</p>	<p>УО, работа с текстом</p>

Тема 1.12. Ф.М.Достоевский. Роман «Преступление и наказание»	Основное содержание	2		
	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.	2	Л4,М4,П2	УО, работа с текстом
Тема 1.13. Эволюция идеи «двойничества»	Основное содержание	2		
	«Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему.	2	Л3, М9, П8	УО, сравнительный анализ
Тема 1.14.	Основное содержание	2		

Л.Н. Толстой. «Роман-эпопея «Война и мир»	Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры.	2	ЛР5,М7,П11	УО, сочинение
Тема 1.15. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе	Основное содержание	2		
	«Мысль семейная» и «мысль народная» в романе. Роль народа и личности в истории. Экранизации романа.	2	Л3,ЛР8,П6	УО, сравнительный анализ
Тема 1.16. Н.С. Лесков. Рассказ «Однодум»	Основное содержание	2		
	Рассказ «Однодум». Смысл названия. Особенности повествовательной манеры Н.С. Лескова. Особенности сюжета произведения.	2	ЛР10,М8,П6	УО, работа с текстом
	Профессионально –ориентированное содержание	-		
	«Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/ специальности. Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности.			
Тема 1.17. А.П. Чехов.	Основное содержание	2		

Рассказы.	Малая проза А.П. Чехова. «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм.	2	Л4,М3,П7	УО, фронтальный опрос
Тема 1.18. Пьеса «Вишнёвый сад»	Основное содержание	2		
	Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	2	ЛР10,М8,П6	УО, работа с текстом
Тема 1.19. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра	Основное содержание	2		
	Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок.	2	Л1,М8,П6	УО, сообщение по заданной теме
	Профессионально –ориентированное содержание	-		
	Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу. Роль профессии в положении человека в социуме. Резюме как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как правило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме действительное и резюме проектное.			

Раздел 2. Литература народов России		2		
Тема 2.1. Литература народов России	Основное содержание	2		
	Стихотворения (не менее одного по выбору): Г. Тукая («Ребёнку», «Писателю», «Родная речь», «Книга»), К. Хетагурова («На смерть горянки», «Прости («Простите...»), «Воспоминание», «На свежей могиле») и др.	2	Л4,ЛР11,П8	УО, чтение стихотворений наизусть
Раздел 3. Зарубежная литература второй половины XIX века		4		
Тема 3.1. Зарубежная проза и поэзия второй половины XIX века	Основное содержание	2		
	Произведения Ч. Диккенса «Дэвид Коперфилд», «Большие надежды»; Г. Флобер «Мадам Бовари» и др. Стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера и др.	2	Л4,М5,П2	УО, сообщение по заданной теме
Тема 3.2. Зарубежная драматургия второй половины XIX века	Зарубежная драматургия второй половины XIX века (пьесы Г. Гауптмана «Перед восходом солнца», Г. Ибсена «Кукольный дом») и др.	2	Л6,М1,П4	УО, сообщение по заданной теме
	Профессионально –ориентированное содержание	-		

	<p>«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП. Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия.</p>			
Раздел 4. Литература конца XIX –начала XX века		30		
Тема 4.1.	Основное содержание	2		
Литература конца XIX –начала XX века	Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе <и литературе других народов России.>	2	Л1,М3,П4	УО, сообщение по заданной теме
Тема 4.2. Конфликт человека и эпохи	Основное содержание Конфликт человека и эпохи. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.	2		
		2	Л1,М8,П6	УО, фронтальный опрос
Тема 4.3.	Основное содержание	2		

А.И. Куприн. Рассказ «Гранатовый браслет»	Сведения из биографии. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)	2	Л5,М2,П3	УО, интерпретация художественного текста
Тема 4.4. Трагическая история любви Желткова	Основное содержание	2		
	Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения.	2	ЛР6,М2,П6	УО, анализ текста
Тема 4.5. Л.Н. Андреев. Рассказ «Большой шлем»	Основное содержание	2		
	Андреев Леонид Николаевич. Родоначальник русского экспрессионизма. Рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, "Иуда Искариот", "Большой шлем" и другие	2	Л6,М2,П6	УО, кроссворд
	Основное содержание	2		
Тема 4.6. «Проблема иллюзорности человеческой жизни в рассказе Леонида Андреева «Большой шлем»	«Проблема иллюзорности человеческой жизни в рассказе Леонида Андреева «Большой шлем»	2	ЛР1,М10,П10	ПР, практическая работа
Тема 4.7.	Основное содержание	2		

М. Горький. Рассказы.	Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев.	2	Л5,М8,П6	УО, интерпретация художественного текста
Тема 4.8. Пьеса «На дне»	Основное содержание Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия.	2		
		2	ЛР7,М2,П2	УО, литературный диктант
Тема 4.9. Спор о назначении человека. Авторская позиция	Основное содержание Спор о назначении человека. «Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»	2		
		2	Л4,М3,П7	УО, фронтальный опрос
Тема 4.10. Три правды» в пьесе	Основное содержание Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация.	2		
		2	Л1,М3,П6	УО, сравнительный анализ
Тема 4.11. Новаторство М. Горького – драматурга	Основное содержание Новаторство Горького – драматурга. Горький и МХАТ.	2		
		2	Л1,М3,П6	УО, сообщение по теме
Тема 4.12. Стихотворения	Основное содержание	2		

поэтов Серебряного века	Серебряный век: происхождение и смысл определения. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления.	2	Л4,ЛР2,П5	УО, выразительное чтение и чтение наизусть
Тема 4.13. Символизм.	Основное содержание	2		
	Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»).	2	Л5,М8,П6	Выразительное чтение, чтение наизусть
Тема 4.14. Акмеизм	Основное содержание	2		
	Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»).	2	ЛР6,М2,П6	УО, анализ текста
Тема 4.15. Футуризм	Основное содержание	2		
	Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль». Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре.	2	Л5,М8,П6	Выразительное чтение
Раздел 5. Литература XX века		76		
Тема 5.1.	Основное содержание	2		

Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков.	Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Новые литературные течения. Модернизм. Трагические события эпохи (Первая мировая война, революция, гражданская война, массовые репрессии, коллективизация) и их отражение в русской литературе и литературе других народов России. Конфликт человека и эпохи. Государственное регулирование и творческая свобода в литературе советского времени. Художественная объективность и тенденциозность в освещении исторических событий. Сатира в литературе.	2	Л2,М4,П10	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 2: Развитие русской реалистической прозы, ее темы и герои.	2	ЛР3,М5,П6	ПР, практическая работа
Тема 5.2. И.А. Бунин.	Основное содержание	2		
	Иван Алексеевич Бунин. Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе .	2	Л5,М8,П6	УО, интерпретация художественного текста
Тема 5.3. И. Бунин. Рассказы	Основное содержание	2		
	Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско (два рассказа – по выбору учителя) и другие.	2	ЛР6,М2,П6	УО, анализ текста
Тема 5.4. Проза И. А. Бунина	Основное содержание	2		
	Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта.	2	Л5,М8,П6	УО, интерпретация художественного текста
Тема 5.5.	Основное содержание	2		

<p>А.А. Блок. Стихотворения.</p>	<p>Александр Александрович Блок. Сведения из биографии поэта. «Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...». Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта.</p>	<p>2</p>	<p>Л1,М2,П5</p>	<p>УО, выразительное чтение и чтение наизусть</p>
<p>Тема 5.6. Поэма «Двенадцать»</p>	<p>Основное содержание</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 5.7. Символика образов</p>	<p>Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати».</p> <p>Основное содержание</p> <p>Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене</p> <p>Практические занятия:</p> <p>Практическая работа № 3: Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>Л5,М8,П6</p> <p>Л5,М8,П6</p> <p>ЛР2,М1,П4</p>	<p>УО, работа с текстом</p> <p>УО, работа с текстом</p> <p>ПР, практическая работа</p>
<p>Тема 5.8.</p>	<p>Основное содержание</p>	<p>2</p>		

В.В. Маяковский. Стихотворения.	<p>Владимир Владимирович Маяковский. Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре</p>	2	ЛР5, М8, П4	УО, тест
Тема 5.9. Поэма «Облако в штанах»	<p>Основное содержание Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки</p>	2		
Тема 5.10.	Основное содержание	2		УО, выразительное чтение

<p>С.А. Есенин. Стихотворения</p>	<p>Сергей Александрович Есенин . («Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венки...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...».) Чувство Родины – основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Есенин на сцене, в кино и музыке.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР6,М2,П6</p>	<p>УО, кроссворд</p>
	<p>Практические занятия:</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическая работа № 4: Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность).</p>	<p>2</p>	<p>ЛР2,М5,П3</p>	<p>ПР, практическая работа</p>
<p>Тема 5.11.</p>	<p>Основное содержание</p>	<p>2</p>		
<p>О.Э. Мандельштам. Стихотворения</p>	<p>О.Э. Мандельштам. Сведения из биографии. «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём под собою не чуя страны...» и др. Противостояние поэта «веку-волкодаву». Поиски духовных опор в искусстве и природе. Петербургские мотивы в поэзии. Теория поэтического слова О. Мандельштама.</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 5.12.</p>	<p>Основное содержание</p>	<p>2</p>		

<p>М.И. Цветаева. Стихотворения</p>	<p>Марина Ивановна Цветаева. Сведения из биографии. «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Тоска по родине! Давно...», «Идешь на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной», «Книги в красном переплёте», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке.</p>		Л1,М2,П4	УО, выразительное чтение
<p>Тема 5.13. А.А.Ахматова. Стихотворения.</p>	<p>Основное содержание Анна Андреевна Ахматова. Сведения из биографии. «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Мужество», «Приморский сонет». Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема.</p>	2	ЛР7,М2,П2	УО, литературный диктант
<p>Тема 5.14. А.А.Ахматова.. Поэма «Реквием»</p>	<p>Основное содержание Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпилог поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке</p>	2 2	Л1,М8,П9	УО, инди- видуальная и групповая аналитическая работа с текстом

	Профессионально –ориентированное содержание	-		
	«Вроде просто найти и расставить слова»: стихи для людей моей профессии/ специальности. Роль поэзии в жизни человека любой профессии. Общение с поэзией как способ эстетического обогащения своей духовной сферы, постижения общечеловеческих ценностей, развитие способности к творческой деятельности. Путь к пониманию поэзии – это чтение, обсуждение, интерпретация (вербальная/невербальная) стихов разных поэтов в поисках «своего»			
Тема 5.15. М.А. Шолохов. Роман – эпопея «Тихий Дон»	Основное содержание	2		
	Михаил Александрович Шолохов. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа	2	Л4,М8,П3	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.16. М.А. Булгаков. Роман «Мастер и Маргарита»	Основное содержание	2		
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования.	2	Л1,М2,П4	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.17.	Основное содержание	2		

Любовь и судьба Мастера	Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа.	2	Л2,М3,П9	УО, доклад по теме
Тема 5.18. А.П. Платонов. Рассказ «В прекрасном и яростном мире»	Основное содержание	2		
	Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов). Сведения из биографии. Рассказ «В прекрасном и яростном мире». Поиски положительного героя писателем. Единство нравственного и эстетического. Труд как основа нравственности человека. Принципы создания характеров. Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств (переплетение реального и фантастического в характерах героев- правдоискателей, метафоричность образов, язык произведений Платонова). Традиции русской сатиры в творчестве писателя.	2	Л1,М8,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.19. Социально-философское содержание творчества А. Платонова	Основное содержание	2		
	Социально-философское содержание творчества А. Платонова, своеобразие художественных средств	2	Л4,М3,П4	УО, аналитическая беседа
Тема 5.20.	Основное содержание	2		

А.Т. Твардовский. Стихотворения	Александр Трифонович Твардовский. Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери», «Я знаю: никакой моей вины...», «Дробиться рваный цоколь монумента...» и другие.	2	ЛР1,М2,П6	УО, выразительное чтение и чтение наизусть
Тема 5.21. Исповедальность лирических произведений А.Твардовского	Основное содержание	2		
	Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству.	2	Л1,М8,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.22. Проза о Великой Отечественной войне.	Основное содержание	2		
	Проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению, не менее чем двух писателей): В.П. Астафьев «Пастух и пастушка»; Ю.В. Бондарева «Горячий снег»; В.В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б.Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К.Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, господи!»; В.Л. Кондратьев «Сашка»; В.П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е.И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два» и другие. А. Фадеев. «Молодая гвардия». Герои романа. Дилемма нравственного выбора между долгом и жизнью	2	Л5,М8,П10	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.23.	Основное содержание	2		

А.Фадеев. «Молодая гвардия»	А.Фадеев. «Молодая гвардия»	2	Л5,М2,П3	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.24. Поэзия о Великой Отечественной войне	Основное содержание	2		
	Поэзия о Великой Отечественной войне (Ю.Друнина, М.В. Исаковский, Ю.В. Левитанский, С.С. Орлов, Д.С. Самойлов, К.М. Симонов, Б.А. Слуцкий и другие).	2	Л5,М3,П5	УО, чтение стихотворений наизусть
Тема 5.25. Драматургия о Великой Отечественной войне	Основное содержание	2		
	Драматургия о Великой Отечественной войне. Пьесы (одного произведения по выбору). Например, В.С. Розов «Вечно живые» и другие.	2	Л2,М3,П9	УО,
Тема 5.26. А.И.Солженицын. «Один день Ивана Денисовича»	Основное содержание	2		
	А.И.Солженицын. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести.	2	Л4,М2,П4	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.27.	Основное содержание	2		

Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты)	Роман «Архипелаг Гулаг» (фрагменты)	2	Л5,М2,П3	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.28. Мастерство А. Солженицына	Основное содержание	2		
	Мастерство А. Солженицына – психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя.	2	Л5,М3,П5	УО, сообщение по теме
Тема 5.29. В.М. Шукшин. Рассказы	Основное содержание	2		
	В.М. Шукшин. Жизнь и творчество. Рассказы (не менее двух по выбору). Например, «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки» и другие.	2	Л6,М4,П3	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
Тема 5.30. Художественные особенности прозы В. Шукшина	Основное содержание	2		
	Художественные особенности прозы В. Шукшина.	2	Л4,М3,П13	ПР, практическая работа
Тема 5.31. В.Г. Распутин.	Основное содержание	2		
	Валентин Григорьевич Распутин. Сведения из биографии.	2	Л2,М4,П5	УО, тесты
Тема 5.32. Повесть «Последний	Основное содержание	2		
	Повесть «Последний срок». Утрата нравственных	2	Л2,М6,П13	УО, анализ текста

срок»	ценностей молодым поколением			
	Профессионально –ориентированное содержание	-		
	«Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека. Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу			
Тема 5.33. Н.М. Рубцов. Стихотворения	Основное содержание	2		
	Н.М. Рубцов. Стихотворения (не менее трёх по выбору). Например, «Звезда полей», «Тихая моя родина!...», «В горнице моей светло», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...» и другие.	2	Л5,М8,П10	УО, выразительное чтение и чтение наизусть
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 5: Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова.	2	Л6,М3,П14	ПР, практическая работа
Тема 5.34. И.А. Бродский. Стихотворения	Основное содержание	2		
	И. А. Бродский. Сведения из биографии. Стихотворения (не менее трех по выбору). Например, «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...» и другие.	2	ЛР1,М2,П6	УО, выразительное чтение и чтение наизусть
Раздел 6. Литература второй половины XX – начала XXI века		16		
Тема 6.1.	Основное содержание	2		

Проза второй половины XX – начала XXI века	Традиции и новаторство в русской литературе на рубеже XIX - XX веков. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем трех прозаиков по выбору). Например, Ф.А. Абрамов ("Братья и сестры" (фрагменты из романа), повесть "Пелагея" и другие); Ч.Т. Айтматов (повести "Пегий пес, бегущий краем моря", "Белый пароход" и другие); В.И. Белов (рассказы "На родине", "За тремя волоками", "Бобришный угор" и другие); Г.Н. Владимов ("Верный Руслан"); Ф.А. Искандер (роман в рассказах "Сандро из Чегема" (фрагменты), философская сказка "Кролики и удавы" и другие); Ю.П. Казаков (рассказы "Северный дневник", "Поморка", "Во сне ты горько плакал" и другие); В.О. Пелевин (роман "Жизнь насекомых" и другие); Захар Прилепин (роман "Санька" и другие); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть "Пикник на обочине" и другие); Ю.В. Трифонов (повести "Обмен", "Другая жизнь", "Дом на набережной" и другие); В.Т. Шаламов ("Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие) и другие.	2	Л5,М2,П3	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 6: А.Н. и Б.Н. Стругацкие. Повесть "Пикник на обочине"	2	Л7,М1,П14	ПР, практическая работа
Тема 6.2. В.Т. Шаламов. «Колымские рассказы»	Основное содержание	2		
	В.Т.Шаламов. Сведения из биографии."Колымские рассказы", например, "Одиночный замер", "Инжектор", "За письмом" и другие	2	ЛР1,М2,П6	УО, работа с текстом
Тема 6.3. Проблематика и поэтика «Колымских	Основное содержание	2		
	Проблематика и поэтика «Колымских рассказов».	2	Л7,М1,П14	УО, отзыв о прочитанном произведении

рассказов».				
Тема 6.4. Поэзия второй половины XX - начала XXI века	Основное содержание	2		
	Стихотворения по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору). Например, Б.А. Ахмадулиной, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, Т.Ю. Кибирова, Ю.П. Кузнецова, А.С. Кушнера, Л.Н. Мартынова, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, А.А. Тарковского, О.Г. Чухонцева и других.	2	Л2,М4,П5	УО, тесты
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 7: Особенности поэзия второй половины XX - начала XXI века.	2	ЛР11,М3,П4	ПР, практическая работа
Тема 6.5. Драматургия второй половины XX – начала XXI века	Основное содержание	2		
	Пьесы (произведение одного из драматургов по выбору). Например, А.Н. Арбузов "Иркутская история"; А.В. Вампилов "Старший сын"; Е.В. Гришковец "Как я съел собаку"; К.В. Драгунская "Рыжая пьеса" и другие.	2	ЛР3,М4,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа №8: Особенности драматургии второй половины XX - начала XXI века.	2	ЛР11,М3,П4	ПР, практическая работа
Раздел 7. Зарубежная литература XX века		8		
Тема 7.1. Зарубежная проза и	Основное содержание	2		

поэзия XX века	Зарубежная проза XX века (не менее одного произведения по выбору) Например, произведения Р Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; А Камю «Посторонний»; Ф Кафки «Превращение»; Дж.Оруэлла «1984»; Э. М. Ремарка «На западном фронте без перемен», «Три товарища»; Дж Сэлинджера «Над пропастью во ржи»; Г Уэллса «Машина времени»; О Хаксли «О дивный новый мир»; Э Хемингуэя «Старик и море» и др.	2	Л3,М4,П4	ПР, сочинение
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 9: Особенности зарубежной поэзии и прозы XX века.	2	ЛР11,М3,П4	ПР, практическая работа
Тема 7.2. Зарубежная драматургия XX века	Основное содержание	2		
	Зарубежная драматургия XX века (не менее одного произведения по выбору) Например, пьесы Б Брехта «Мамаша Кураж и её дети»; М Метерлинка «Синяя птица»; О Уайльда «Идеальный муж»; ТУильямса «Трамвай „Желание“»; Б Шоу «Пигмалион» и др.	2	ЛР6,М4,П9	УО, индивидуальная и групповая аналитическая работа с текстами художественных произведений
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 10: Особенности зарубежной драматургии XX века.	2	ЛР11,М3,П4	ПР, практическая работа
Дифференцированный зачёт		2	Л5,М8,П10	УО, зачёт
Всего		180		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Русский язык и литератур».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- классная доска;
- шкаф для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. История русской литературы XX века : в 2 ч. : Ч. 1 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Агеносов, К. Н. Анкудинов, А. Ю. Большакова [и др.] ; под общ. ред. В. В. Агеносова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2017 — 795 с. — ISBN 978-5-9916-3491-5.
2. История русской литературы XIX века : учебник / В.Н. Аношкина, Т.А. Алпатова, С.А. Джанумов [и др.] – Москва : Владос, 2018 – 288 с. – ISBN 5691 – 00536 – 7.
3. Лебедев, Ю.В. Литература. 10 класс общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни / Ю.В. Лебедев. – Москва : Просвещение, 2017 – 383 с. – ISBN 978-5-09-0291521.
4. Литература : учебник в двух частях / Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова [и др.] – Москва : Академия, 2018 – 384 с. – ISBN 978-5-4468-0803-8.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Линков, В. Я. История русской литературы XIX века в идеях : учебное пособие / В. Я. Линков. — Москва : Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, 2008 — 192 с. — ISBN 978-5-211-05537-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. -. URL: <https://www.iprbookshop.ru/13179.html> - Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Очерки русской культуры XIX века. Том 5 Художественная литература. Русский язык / В. К. Кантор, А. И. Горшков, В. Г. Щукин [и др.]. – Москва : Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, 2005 — 640 с. — ISBN 5-211-04834-2. — Текст : электронный // Электронно-

библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/13176.html> . - Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 218 – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 17.05.2024). – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

2. www.iprbooks.ru: электронная библиотека: сайт – Саратов – Режим доступа:
для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.

Приложение 1.3
к ОПОП-II по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета
ОУПУ.03 МАТЕМАТИКА

Разработчик: Бибилова Г.Г.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	6
1.3	Метапредметные результаты	7
1.4	Предметные результаты	8
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	13
2.2	Содержание учебного предмета	14
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	20
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	44

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и тризм

2. Содержание программы учебного предмета «Математика» направлено на достижение следующих **целей**

формирование центральных математических понятий (число, величина, геометрическая фигура, переменная, вероятность, функция, производная, интеграл), обеспечивающих преемственность и перспективность математического образования обучающихся;

подведение обучающихся на доступном для них уровне к осознанию взаимосвязи математики и окружающего мира, пониманию математики как части общей культуры человечества;

развитие интеллектуальных и творческих способностей обучающихся, познавательной активности, исследовательских умений, критичности мышления, интереса к изучению математики;

формирование функциональной математической грамотности: умения распознавать математические аспекты в реальных жизненных ситуациях и при изучении других учебных предметов, проявления зависимостей и закономерностей, формулировать их на языке математики и создавать математические модели, применять освоенный математический аппарат для решения практико-ориентированных задач, интерпретировать и оценивать полученные результаты

развитие индивидуальных способностей, обучающихся при изучении геометрии, как составляющей предметной области «Математика и информатика» через обеспечение возможности приобретения и использования более глубоких геометрических знаний и действий, специфичных геометрии, и необходимых для успешного профессионального образования, связанного с использованием математики

3. Уровень освоения программы *углубленный*

4. Количество часов: 344

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Математика» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Математика» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества, представление о математических основах функционирования различных структур, явлений, процедур гражданского общества (выборы, опросы и другое), умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, уважения к прошлому и настоящему российской математики, ценностное отношение к достижениям российских математиков и российской математической школы, использование этих достижений в других науках, технологиях, сферах экономики;

3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российского народа, сформированность нравственного сознания, этического поведения, связанного с практическим применением достижений науки и деятельностью учёного, осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику математических закономерностей, объектов, задач, решений, рассуждений, восприимчивость к математическим аспектам различных видов искусства;

5) физического воспитания: сформированность умения применять математические знания в интересах здорового и безопасного образа жизни, ответственное отношение к своему здоровью (здоровое питание, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), физическое совершенствование при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности трудолюбия, интерес к различным сферам профессиональной деятельности, связанным с математикой и её приложениями, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, готовность и способность к математическому образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, готовность к активному участию в решении практических задач математической направленности;

7) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, понимание влияния социальноэкономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем, ориентация на применение математических знаний

для решения задач в области окружающей среды, планирование поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, понимание математической науки как сферы человеческой деятельности, этапов её развития и значимости для развития цивилизации, овладение языком математики и математической культурой как средством познания мира, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

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.

1.3 Метапредметные результаты

В результате изучения математики на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

выявлять и характеризовать существенные признаки математических объектов, понятий, отношений между понятиями, формулировать определения понятий, устанавливать существенный признак классификации, основания для обобщения и сравнения, критерии проводимого анализа;

воспринимать, формулировать и преобразовывать суждения: утвердительные и отрицательные, единичные, частные и общие, условные;

выявлять математические закономерности, взаимосвязи и противоречия в фактах, данных, наблюдениях и утверждениях, предлагать критерии для выявления закономерностей и противоречий;

делать выводы с использованием законов логики, дедуктивных и индуктивных умозаключений, умозаключений по аналогии;

проводить самостоятельно доказательства математических утверждений (прямые и от противного), выстраивать аргументацию, приводить примеры и контрпримеры, обосновывать собственные суждения и выводы;

выбирать способ решения учебной задачи (сравнивать несколько вариантов решения, выбирать наиболее подходящий с учётом самостоятельно выделенных критериев).

Базовые исследовательские действия:

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания, формулировать вопросы, фиксирующие противоречие, проблему, устанавливать искомое и данное, формировать гипотезу, аргументировать свою позицию, мнение;

проводить самостоятельно спланированный эксперимент, исследование по установлению особенностей математического объекта, явления, процесса, выявлению зависимостей между объектами, явлениями, процессами;

самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведённого наблюдения, исследования, оценивать достоверность полученных результатов, выводов и обобщений;

прогнозировать возможное развитие процесса, а также выдвигать предположения о его развитии в новых условиях. Работа с информацией: выявлять дефициты информации, данных, необходимых для ответа на вопрос и для решения задачи;

выбирать информацию из источников различных типов, анализировать, систематизировать и интерпретировать информацию различных видов и форм представления;

структурировать информацию, представлять её в различных формах, иллюстрировать графически;

оценивать надёжность информации по самостоятельно сформулированным критериям.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

воспринимать и формулировать суждения в соответствии с условиями и целями общения, ясно, точно, грамотно выражать свою точку зрения в устных и письменных текстах, давать пояснения по ходу решения задачи, комментировать полученный результат;

в ходе обсуждения задавать вопросы по существу обсуждаемой темы, проблемы, решаемой задачи, высказывать идеи, нацеленные на поиск решения, сопоставлять свои суждения с суждениями других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, в корректной форме формулировать разногласия, свои возражения;

представлять результаты решения задачи, эксперимента, исследования, проекта, самостоятельно выбирать формат выступления с учётом задач презентации и особенностей аудитории.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

составлять план, алгоритм решения задачи, выбирать способ решения с учётом имеющихся ресурсов и собственных возможностей, аргументировать и корректировать варианты решений с учётом новой информации.

Самоконтроль:

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов, владеть способами самопроверки, самоконтроля процесса и результата решения математической задачи;

предвидеть трудности, которые могут возникнуть при решении задачи, вносить коррективы в деятельность на основе новых обстоятельств, данных, найденных ошибок, выявленных трудностей;

оценивать соответствие результата цели и условиям, объяснять причины достижения или недостижения результатов деятельности, находить ошибку, давать оценку приобретённому опыту.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении учебных задач, принимать цель совместной деятельности, планировать организацию совместной работы, распределять виды работ, договариваться, обсуждать процесс и результат работы, обобщать мнения нескольких людей;

участвовать в групповых формах работы (обсуждения, обмен мнений, «мозговые штурмы» и иные), выполнять свою часть работы и координировать свои действия с другими членами команды, оценивать качество своего вклада в общий продукт по критериям, сформулированным участниками взаимодействия.

1.4 Предметные результаты

1) умение оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки;

умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений;

2) умение оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов;

3) умение оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач;

4) умение свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач;

5) умение оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;

6) умение свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа;

7) умение оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни;

8) умение свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; умение свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и

графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;

9) умение свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул;

10) умение оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений;

11) умение оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел;

12) умение свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии;

13) умение находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий; умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

14) Умение свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между

прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основанию, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения;

15) умение свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур;

16) умение свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни;

17) умение свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3 , определитель матрицы, геометрический смысл определителя;

18) умение моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социальноэкономического и физического характера;

19) умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	344	10
Всего учебных занятий		
в том числе:		
лекции, уроки	168	
практические занятия	164	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	6	
Промежуточная аттестация*	6	

*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

2.2. Содержание учебного предмета

Числа и вычисления

Натуральные и целые числа. Применение признаков делимости целых чисел, НОД и НОК, остатков по модулю, алгоритма Евклида для решения задач в целых числах.

Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа. Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни n -ой степени из комплексного числа. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач.

Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений.

Степень с целым показателем. Бином Ньютона. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.

Арифметический корень натуральной степени и его свойства.

Степень с рациональным показателем и её свойства; степень с действительным показателем.

Логарифм числа. Свойства логарифма. Десятичные и натуральные логарифмы.

Синус, косинус, тангенс, котангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента.

Уравнения и неравенства

Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Равносильные уравнения и уравнения-следствия. Неравенство, решение неравенства.

Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета.

Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни. Иррациональные уравнения. Основные методы решения иррациональных уравнений.

Показательные уравнения. Основные методы решения показательных уравнений. Преобразование выражений, содержащих логарифмы. Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений.

Основные тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений. Решение систем линейных уравнений. Матрица системы линейных

уравнений. Определитель матрицы 2×2 , его геометрический смысл и свойства; вычисление его значения, применение определителя для решения системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений. Исследование построенной модели с помощью матриц и определителей.

Построение математических моделей реальной ситуации с помощью уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни.

Система и совокупность уравнений и неравенств. Равносильные системы и системы-следствия. Равносильные неравенства.

Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности. Решение тригонометрических неравенств. Основные методы решения показательных и логарифмических неравенств. Основные методы решения иррациональных неравенств.

Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений.

Уравнения, неравенства и системы с параметрами.

Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни, интерпретация полученных результатов.

Функции и графики

Функция, способы задания функции. Взаимно обратные функции. Композиция функций. График функции. Элементарные преобразования графиков функций.

Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции. Периодические функции. Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке.

Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Элементарное исследование и построение их графиков.

Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n -ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем.

Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Использование графиков функций для решения уравнений. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента.

Функциональные зависимости в реальных процессах и явлениях. Графики реальных зависимостей.

График композиции функций. Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости.

Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Графические методы решения уравнений и неравенств. Графические методы решения задач с параметрами.

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

Начала математического анализа

Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История возникновения математического анализа как анализа бесконечно малых.

Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Линейный и экспоненциальный рост. Число e . Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера.

Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва. Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств. Применение свойств непрерывных функций для решения задач.

Первая и вторая производные функции. Определение, геометрический и физический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции. Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций.

Множества и логика

Множество, операции над множествами и их свойства. Диаграммы Эйлера — Венна. Применение теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений, при решении задач из других учебных предметов.

Определение, теорема, свойство математического объекта, следствие, доказательство, равносильные уравнения.

Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы. Нахождение наибольшего и наименьшего значений непрерывной функции на отрезке.

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

Первообразная, основное свойство первообразных. Первообразные элементарных функций. Правила нахождения первообразных. Интеграл. Геометрический смысл интеграла. Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона — Лейбница.

Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел.

Примеры решений дифференциальных уравнений. Математическое моделирование реальных процессов с помощью дифференциальных уравнений

Прямые и плоскости в пространстве

Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.

Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве; параллельность трёх прямых; параллельность прямой и плоскости. Параллельное и центральное проектирование, изображение фигур. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение фигур в параллельной проекции. Углы с сонаправленными сторонами; угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости; свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, параллелепипед; построение сечений. Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости. Ортогональное проектирование. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах

Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью; двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Трёхгранный и многогранные углы. Свойства плоских углов многогранного угла. Свойства плоских и двугранных углов трёхгранного угла. Теоремы косинусов и синусов для трёхгранного угла.

Многогранники

Виды многогранников; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Кратчайшие пути на поверхности многогранника. Теорема Эйлера. Пространственная теорема Пифагора. Пирамида: n-угольная пирамида; правильная и усечённая пирамиды. Свойства рёбер и боковых граней правильной пирамиды. Правильные многогранники: правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр.

Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади усечённой пирамиды.

Симметрия в пространстве. Элементы симметрии правильных многогранников. Симметрия в правильном многограннике: симметрия

параллелепипеда, симметрия правильных призм, симметрия правильной пирамиды.

Векторы и координаты в пространстве

Понятия: вектор в пространстве; нулевой вектор, длина ненулевого вектора; векторы коллинеарные, сонаправленные и противоположно направленные векторы. Равенство векторов. Действия с векторами: сложение и вычитание векторов; сумма нескольких векторов; умножение вектора на число. Свойства сложения векторов. Свойства умножения вектора на число. Понятие компланарные векторы. Признак компланарности трёх векторов. Правило параллелепипеда. Теорема о разложении вектора по трём некопланарным векторам. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Связь между координатами вектора и координатами точек. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов.

Тела вращения

Понятия: цилиндрическая поверхность, коническая поверхность, сферическая поверхность, образующие поверхностей. Тела вращения: цилиндр, конус, усечённый конус, сфера, шар. Взаимное расположение сферы и плоскости; касательная плоскость к сфере. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса. Симметрия сферы и шара.

Объём. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. Объём прямой и наклонной призмы, цилиндра, пирамиды и конуса. Объём шара и шарового сегмента.

Комбинации тел вращения и многогранников. Призма, вписанная в цилиндр, описанная около цилиндра. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью. Понятие многогранника, описанного около сферы, сферы, вписанной в многогранник или тело вращения.

Площадь поверхности цилиндра, конуса; площадь сферы и её частей.

Подобие в пространстве. Отношение объёмов, площадей поверхностей подобных фигур. Преобразование подобия, гомотетия. Решение задач на плоскости с использованием стереометрических методов.

Построение сечений многогранников и тел вращения: сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара; методы построения сечений: метод следов, метод внутреннего проектирования, метод переноса секущей плоскости.

Векторы и координаты в пространстве

Векторы в пространстве. Операции над векторами. Векторное умножение векторов. Свойства векторного умножения. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Разложение вектора по базису. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач.

Движения в пространстве

Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Раздел 1 Повторение		14		
Тема 1.1. Алгебраические выражения и их преобразования.	Основное содержание		П8,П7 Л5 М1,7	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	Алгебраические выражения и их преобразования.	4		
	Практические занятия: Практическая работа № 1 Алгебраические выражения и их преобразования.	2		
Тема 1.2 Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.	Основное содержание	4		
	Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств			
	Практические занятия: Практическое занятие № 2 Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств	2		
Тема 1.3 Построение графиков элементарных функций	Линейная, квадратичная и дробно-линейная функции. Элементарное исследование и построение графиков этих функций. графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;	4		
	Практические занятия:	2		

	Практическое занятие № 3 Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств.			
Тема 1.4 Контрольная работа по теме «Повторение»	Практическое занятие № 4 Контрольная работа по теме «Повторение»	2		
Раздел 2. Множество действительных чисел		8		
Тема 2.1. Элементы теории множеств. Натуральные и целые числа	Основное содержание	2	П2, П5 Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	Множество, подмножество, операции над множествами; умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; натуральное число, множества натуральных чисел, умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления;			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 4 Элементы теории множеств. Натуральные и целые числа	2		
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Умение использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений при решении задач, в том числе из других учебных предметов.			
Натуральные и целые числа в задачах из реальной жизни.				
Тема 2.2. Рациональные и	Основное содержание	2		

иррациональные числа	Множество рациональных чисел. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби .			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Применение дробей и процентов для решения прикладных задач.			
Тема 2.3. Действительные числа. Модуль действительного числа	Множество действительных чисел. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Модуль действительного числа и его свойства. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений .			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 5 Действительные числа. Модуль действительного числа	2		
Тема 2.4 Действительные числа. Контрольная работа №1 по теме «Множество действительных чисел»	Практическое занятие № 6 Контрольная работа №1 по теме «Множество действительных чисел»	2		
Раздел 3. Числовые функции		14		
Тема 3.1 Определение числовой функции и способы ее задания	Основное содержание	4		
	Функция, способы задания функции. График функции. Элементарные преобразования графиков функций .		П8,П10, Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий;
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 7 Определение числовой функции и способы ее задания	2		
	Практико-ориентированное содержание:			
Использование графиков функций для изучения				

	процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;			- математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 3.2 Свойства функций	Четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции	4		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 8 Свойства функций	2		
Тема 3.3 Обратная функция	Взаимно обратные функции. Композиция функций	2		
Тема 3.4 Числовые функции Контрольная работа №2 по теме «Числовые функции»	Практическое занятие № 9 Контрольная работа №2 по теме «Числовые функции»	2		
Раздел 4. Основы тригонометрии		44		
Тема 4.1 Числовая окружность. Числовая окружность на координатной плоскости	Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента. Основные тригонометрические формулы.	2	П19,П8, Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 10 Числовая окружность.	2		
Тема 4.2 Синус, косинус, тангенс и котангенс.	Синус, косинус, тангенс и котангенс числового аргумента.	2		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 11 Синус, косинус, тангенс и котангенс.	2		
Тема 4.3 Тригонометрические функции числового аргумента.	Определение тригонометрических функций числового аргумента.	2		

Тема 4.4 Тригонометрические функции углового аргумента.	определение тригонометрических функций углового аргумента. Основные тригонометрические формулы.	2		
Тема 4.5 Периодичность тригонометрических функций.	Периодичность тригонометрических функций.	2		
Тема 4.6 Функция $y=\sin x$, $y=\cos x$, их свойства и график.	Тригонометрические функции, их свойства и графики			
	Практические занятия: Практическое занятие № 12 Функция $y=\sin x$, $y=\cos x$, их свойства и график.	2		
Тема 4.7 Функции $y=\operatorname{tg} x$, $y=\operatorname{ctg} x$, их свойства и графики.	Тригонометрические функции, их свойства и графики	2		
Тема 4.8 Преобразование графиков тригонометрических функций.	Тригонометрические функции, их свойства и графики, преобразование графиков тригонометрических функций	2		
Тема 4.9 Тригонометрические функции Контрольная работа № 3 по теме «Тригонометрические функции»	Практическое занятие №13 Контрольная работа № 3 по теме «Тригонометрические функции»	2		
Тема 4.10 Обратные тригонометрические функции	Арксинус, арккосинус и арктангенс числового аргумента.	2		
Тема 4.11 Решение уравнений $\cos t=a$ и $\sin t=a$	Решение уравнений $\cos t=a$ и $\sin t=a$	2	П6 Л5, 7 М1,3,4,5,6	
Тема 4.12 Решение уравнений $\operatorname{tg} t=a$ и $\operatorname{ctg} t=a$	Решение уравнений $\operatorname{tg} t=a$ и $\operatorname{ctg} t=a$ Практическое занятие № 14	2		

Тема 4.13 Решение тригонометрических уравнений со сложным аргументом	Практическое занятие № 15	2		
Тема 4.14 Методы решения тригонометрических уравнений	Основное содержание	2		
	Решение тригонометрических уравнений.. Отбор корней тригонометрических уравнений с помощью тригонометрической окружности .			
	Практическое занятие № 16 Методы решения тригонометрических уравнений	2		
Тема 4.15 Решение однородных тригонометрических уравнений I, II степени.	Основное содержание	2		
	Решение однородных тригонометрических уравнений I, II степени.			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 17 Решение однородных тригонометрических уравнений I, II степени.	2		
Тема 4.16 Решение простейших тригонометрических неравенств	Решение тригонометрических неравенств Практическое занятие № 18	2		
Тема 4.17 Решение тригонометрических уравнений и неравенств Контрольная работа №4 по теме «Решение тригонометрических уравнений и неравенств»	Практическое занятие № 19 Контрольная работа №4 по теме «Решение тригонометрических уравнений и неравенств»	2		
Тема 4.18 Синус, косинус и тангенс суммы (разности) аргументов	Основные тригонометрические формулы. Преобразование тригонометрических выражений	2		Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или
Тема 4.19 Формулы приведения		2		
Тема 4.20 Формулы двойного		2		

аргумента				сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 4.21 Преобразование сумм тригонометрических функций в произведения и произведений в суммы.		2		
Тема 4.22 Преобразование тригонометрических выражений Контрольная работа №5 Преобразование тригонометрических выражений.	Практическое занятие № 20 Контрольная работа №5 Преобразование тригонометрических выражений.	2		
Раздел 5. Комплексные числа		6		
Тема 5.1 Комплексные числа и арифметические операции над ними.	Комплексные числа. Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа. Арифметические операции с комплексными числами. Изображение комплексных чисел на координатной плоскости. Формула Муавра. Корни n -ой степени из комплексного числа. Применение комплексных чисел для решения физических и геометрических задач	2	П11 Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 5.2 Алгебраическая и тригонометрическая формы записи комплексного числа.		2		
Тема 5.3 Комплексные числа и координатная плоскость		2		
Раздел 6 Начала математического анализа		26		
Тема 6.1 Последовательности и прогрессии. Предел числовой последовательности.	Последовательности, способы задания последовательностей. Метод математической индукции. Монотонные и ограниченные последовательности. История анализа бесконечно малых величин.	2	П10, П9 Л5, 7 М1,3,4,5,6	

	Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии.			
Тема 6.2 Предел функции в точке. Непрерывность функции в точке.	Непрерывные функции и их свойства. Точки разрыва	2		
Тема 6.3 Определение производной. Формулы дифференцирования.	Первая и вторая производные функции. Определение, и физический смысл производной. Производные элементарных функций. Производная суммы, произведения, частного и композиции функций	2		
Тема 6.4 Правила дифференцирования		2		
Тема 6.5 Производная сложной функции		2		
Тема 6.6 Вторая производная. Физический смысл производной.		2		
Тема 6.7 Производная Контрольная работа №6 по теме «Определение производной»		2		
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком. Композиция функций Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости			

Тема 6.8 Геометрический смысл производной. Уравнение касательной.	Геометрический смысл производной. Уравнение касательной к графику функции	2		
Тема 6.9 Исследование функции на монотонность.	Исследование функции на монотонность	2		
Тема 6.10 Исследование функции на экстремумы.	Исследование функции на экстремумы	2		
Тема 6.11 Построение графиков функций с помощью производной.	Асимптоты графиков функций. Свойства функций непрерывных на отрезке. Метод интервалов для решения неравенств. Применение свойств непрерывных функций для решения задач .	2		
Тема 6.12 Нахождение наибольшего и наименьшего значения непрерывной функции на отрезке.	Нахождение наибольшего и наименьшего значения непрерывной функции на отрезке.	2		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 21 Нахождение наибольшего и наименьшего значения непрерывной функции на отрезке.			
Тема 6.13 Применение производной при решении прикладных задач. Контрольная работа №7 по теме: «Применение производной к исследованию функций»	Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости и ускорения процесса, заданного формулой или графиком. Композиция функций Геометрические образы уравнений и неравенств на координатной плоскости	2		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 22 Контрольная работа №7 по теме: «Применение производной к исследованию функций»			

Раздел 7. Введение в стереометрию		30		
<p>Тема 7.1. Аксиомы стереометрии и их следствия</p>	<p>Основные пространственные фигуры. Понятия стереометрии: точка, прямая, плоскость, пространство. Основные правила изображения на рисунке плоскости, параллельных прямых (отрезков), середины отрезка. Понятия: пересекающиеся плоскости, пересекающиеся прямая и плоскость; полупространство. Многогранники, изображение простейших пространственных фигур, несуществующих объектов. Аксиомы стереометрии и первые следствия из них. Способы задания прямых и плоскостей в пространстве. Обозначения прямых и плоскостей. История развития планиметрии и стереометрии Центральная проекция . Задачи на доказательство и исследование, связанные с расположением прямых в пространстве Практическое занятие № 23</p>	4	П1, П14 Л7 М,2,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
<p>Тема 7.2. Параллельные прямые в пространстве. Параллельность прямой и плоскости.</p>	<p>Параллельные прямые в пространстве. Теорема о существовании и единственности прямой параллельной данной прямой, проходящей через точку пространства и не лежащей на данной прямой . Лемма о пересечении параллельных прямых плоскостью. Параллельность трёх прямых . Теорема о трёх параллельных прямых . Понятия: параллельность прямой и плоскости в пространстве.</p>	2	П1 Л5, 7 М1,3,4,5,6	

	<p>Признак параллельности прямой и плоскости. Свойства параллельности прямой и плоскости . Геометрические задачи на вычисление и доказательство, связанные с параллельностью прямых и плоскостей в пространстве</p> <p>Практическое занятие № 24</p>			
<p>Тема 7.3. Скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми.</p>	<p>Основное содержание</p>	4		
	<p>Взаимное расположение прямых в пространстве. Скрещивающиеся прямые. Признаки скрещивающихся прямых. Угол между скрещивающимися прямыми. Теорема о скрещивающихся прямых. Угол с сонаправленными сторонами. Угол между прямыми.</p>			
	<p>Практические работы</p>			
	<p>Практическая работа №25 Угол между прямыми</p>	2		
<p>Тема 7.4. Параллельность плоскостей. Параллельное проектирование. Изображение пространственных фигур</p>	<p>Параллельные плоскости. Признаки параллельности двух плоскостей. Теорема о параллельности и единственности плоскости, проходящей через точку, не принадлежащую данной плоскости и следствия из неё . Параллельное проектирование. Основные свойства параллельного проектирования. Изображение разных фигур в параллельной проекции .</p> <p>Практическое занятие № 26</p>	2	<p>П1 Л5,7,9 М1,3,5,8</p>	
<p>Тема 7.5. Тетраэдр. Параллелепипед.</p>	<p>Тетраэдр. Параллелепипед. Свойства параллелепипеда</p>	4		
	<p>Практические занятия:</p>			

	Практическое занятие №27 Тетраэдр. Параллелепипед.	2		
Тема 7.7. Перпендикулярность прямой и плоскости. Ортогональное проектирование.	Перпендикулярность прямой и плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Теорема о существовании и единственности прямой, проходящей через точку пространства и перпендикулярной к плоскости. Плоскости и перпендикулярные им прямая в многогранниках. Признак перпендикулярности прямой и плоскости как следствие симметрии Практическое занятие №28	2		
Тема 7.8. Расстояние от точки до плоскости. Теорема о трех перпендикулярах.	Перпендикуляр и наклонная. Построение перпендикуляра из точки на прямую. Теорема о трёх перпендикулярах (прямая и обратная). Поиск перпендикулярных прямых с помощью перпендикулярных плоскостей Ортогональное проектирование. Расчёт расстояний от точки до плоскости. Способы опустить перпендикуляры: симметрия, сдвиг точки по параллельной прямой. Сдвиг по непараллельной прямой, изменение расстояний Практическое занятие № 29	2		
Тема 7.9. Угол между прямой и плоскостью.	Повторение: угол между прямыми на плоскости, тригонометрия в произвольном треугольнике, теорема косинусов. Повторение: угол между скрещивающимися прямыми в пространстве. Геометрические методы вычисления угла между прямыми в многогранниках. Практическое занятие № 30	2		
Тема 7.10. Двугранный угол. Перпендикулярность	Двугранный угол. Свойство линейных углов двугранного угла.	2		

плоскостей.	Практическое занятие № 31			
Тема 7.11. Прямоугольный параллелепипед, куб.	Свойства куба и прямоугольного параллелепипеда. Вычисление длин отрезков в кубе и прямоугольном параллелепипеде	4		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 32 Прямоугольный параллелепипед, куб.	2		
Тема 7.12. Параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей. Контрольная работа №8 по теме: «Параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей»	Практическое занятие № 33	2		
Раздел 8. Многогранники		20		
Тема 8.1. Понятие многогранника. Призма.	Многогранник и его элементы. Выпуклые многогранник. Теорема Эйлера Свойства призмы. Призма. Прямая и наклонная призмы. Правильная призма. Повторение: теорема Пифагора на плоскости, тригонометрия прямоугольного треугольника	4	П19, Л5, 7 М1,3,4,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
	Практические занятия:			
	Практическое занятие №34 Понятие многогранника. Призма.	2		
Тема 8.2. Нахождение площади полной и боковой поверхности призмы	Нахождение площади полной и боковой поверхности призмы	4		
	Практические занятия:			

	Практическое занятие № 35 Нахождение площади полной и боковой поверхности призмы	2		
Тема 8.3. Пирамида	Пирамида. Виды пирамид. Правильная пирамида	4		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 36 Пирамида	2		
Тема 8.4. Нахождение площади полной и боковой поверхности пирамиды	Нахождение площади полной и боковой поверхности пирамиды	4		
	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 37 Нахождение площади полной и боковой поверхности пирамиды	2		
Тема 8.5. Понятие правильного многогранника. Построение сечений многогранников	Правильные и полуправильные многогранники Сечения. Изображение сечений пирамиды, куба и призмы, которые проходят через их рёбра. Изображение пересечения полученных плоскостей. Раскрашивание построенных сечений разными цветами. Метод следов для построения сечений. Свойства пересечений прямых и плоскостей . Построение сечений в пирамиде, кубе по трём точкам на рёбрах . Создание выносных чертежей и запись шагов построения . Расчёты в сечениях на выносных чертежах. Построение сечений куба, призмы, правильной пирамиды с помощью ортогональной проекции. Симметрия в пространстве относительно плоскости. Плоскости симметрий в многогранниках	2		

	Практические занятия:			
	Практическое занятие № 38 Построение сечений многогранников			
Тема 8.6. Многогранники. Контрольная работа № 9 по теме «Многогранники»	Практическое занятие № 39 Контрольная работа № 9 по теме «Многогранники»	2		
Дифференцированный зачет	Практическое занятие № 40	2		
Раздел 9. Степени и корни. Степенные функции		16		
Тема 9.1. Понятие корня n -ой степени из действительного числа.	Арифметический корень натуральной степени и его свойства.	2	П6,П7 Л5, 7 М1,3,4,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 9.2. Функции $y = \sqrt[n]{x}$, их свойства и графики.	Свойства корня n -ой степени как функции обратной степени с натуральным показателем	2		
Тема 9.3. Свойства корня n -ой степени.	Свойства корня n -ой степени Практическая работа № 41	2		
Тема 9.4. Преобразование выражений, содержащих радикалы.	Преобразования числовых выражений, содержащих степени и корни. Практическая работа №42	2		
Тема 9.5. Иррациональные уравнения.	Иррациональные уравнения. Основные методы решения иррациональных уравнений . Равносильные переходы в решении иррациональных уравнений . Практическая работа № 43	2		
Тема 9.6. Понятие степени с любым рациональным показателем.	Степень с целым показателем. Бином Ньютона.	2		

Тема 9.7. Степенные функции, их свойства и графики.	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график	2		
Тема 9.8. Степенные функции. Контрольная работа № 10 по теме «Степенные функции»	Практическое занятие № 44	2		
Раздел 10. Показательная и логарифмическая функции.		32		
Тема 10.1. Показательная функция, ее свойства и график.	Степень с рациональным показателем и её свойства. Показательная функция, её свойства и график. Использование графика функции для решения уравнений . Показательные уравнения. Основные методы решения показательных уравнений	2	П7, П6, Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 10.2. Решение показательных уравнений.		4		
Тема 10.3. Решение показательных уравнений и систем с двумя переменными, содержащих показательные уравнения.		2		
Тема 10.4. Решение показательных неравенств.		2		
Тема 10.5. Показательная функция. Контрольная работа № 11 по теме «Показательная функция»		2		
Тема 10.6. Понятие логарифма.		Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Практическое занятие № 46 Понятие логарифма.	2	
	Профессионально-ориентированное содержание:			

	Применение логарифма в жизни, логарифмическая спираль			
Тема 10.7. Функция $y=\log_a x$, её свойства и график.	Логарифмическая функция, её свойства и график. Использование графика функции для решения уравнений	2		
Тема 10.8. Свойства логарифмов.	Свойства логарифма. Преобразование выражений, содержащих логарифмы Практическая работа № 47	4		
Тема 10.9. Решение логарифмических уравнений.	Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений.	4		
Тема 10.10. Решение логарифмических уравнений и систем	Равносильные переходы в решении логарифмических уравнений Практическая работа № 48	2		
Тема 10.11. Решение логарифмических неравенств.	Логарифмические уравнения. Основные методы решения логарифмических уравнений. Равносильные переходы в решении логарифмических уравнений	2		
Тема 10.12. Дифференцирование показательной и логарифмической функции.	Дифференцирование показательной и логарифмической функции. Практическая работа № 49	2		
Тема 10.13. Логарифмическая функция Контрольная работа №12 по теме: «Логарифмическая функция»	Практическое занятие № 50	2		
Раздел 11. Первообразная и интеграл		12		
Тема 11.1. Первообразная. Неопределенный интеграл.	Первообразная, основное свойство первообразных. Первообразные элементарных функций. Правила	4	П19 Л5,7,9	Текущий контроль в форме:

Тема 11.2. Определенный интеграл. Формула Ньютона-Лейбница	нахождения первообразных. Интеграл. Геометрический смысл интеграла . Вычисление определённого интеграла по формуле Ньютона — Лейбница .	4	М1,3,5,8	<ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 11.3. Вычисление площадей плоских фигур.	Применение интеграла для нахождения площадей плоских фигур и объёмов геометрических тел .	2		
Тема 11.4. Применение интеграла в физике и геометрии. Контрольная работа №13 по теме: «Первообразная и интеграл»	Практическое занятие № 51 Контрольная работа №13 по теме: «Первообразная и интеграл»	2		
Раздел 12 Вероятность и статистика		16		
Тема 12.1. Элементы теории графов	Граф, связный граф, представление задачи с помощью графа. Степень (валентность) вершины. Путь в графе. Цепи и циклы. Графы на плоскости. Дерево случайного эксперимента Практическая работа № 52	2	П13, П12 Л5, 7 М1,3,4,5,6	<ul style="list-style-type: none"> Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 12.2. Случайные события и вероятности событий	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями	2		
Тема 12.3. Операции над множествами и событиями. Сложение и умножение вероятностей. Условная вероятность. Независимые события	Пересечение, объединение множеств и событий, противоположные события. Формула сложения вероятностей Условная вероятность. Умножение вероятностей. Формула условной вероятности. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Независимые события	2		

<p>Тема 12.4. Элементы комбинаторики. Серии последовательных испытаний Бернулли. Испытания Бернулли. Случайный выбор из конечной совокупности</p>	<p>Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли. Случайный вы-бор из конечной совокупности .</p>	2		
<p>Тема 12.5. Случайные величины и распределения</p>	<p>Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Операции над случайными величинами. Примеры распределений. Бинарная случайная величина. Геометрическое распределение. Биномиальное распределение. Математическое ожидание случайной величины. Совместное распределение двух случайных величин. Независимые случайные величины. Свойства математического ожидания. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание геометрического и биномиального распределений. Дисперсия и стандартное отклонение . Дисперсия бинарной случайной величины . Свойства дисперсии . Математическое ожидание произведения и дисперсия суммы независимых случайных величин. Дисперсия биномиального распределения . Практическое занятие № 53 Практическая работа с использованием электронных таблиц</p>	2		
<p>Тема 12.6. Закон больших чисел</p>	<p>Неравенство Чебышёва. Теорема Чебышёва. Теорема Бернулли. Закон больших чисел . Выборочный метод исследований . Практическое занятие № 54 Практическая работа с использованием электронных таблиц</p>	2		

<p>Тема 12.7. Элементы математической статистики</p>	<p>Генеральная совокупность и случайная выборка. Знакомство с выборочными характеристикам. Оценка среднего и дисперсии генеральной совокупности с помощью выборочных характеристик. Оценивание вероятностей событий по выборке . Статистическая гипотеза. Проверка простейших гипотез с помощью свойств изученных распределений. Практическое занятие № 55 Практическая работа с использованием электронных таблиц</p>	<p>2</p>		
<p>Тема 12.8. Непрерывные случайные величины (распределения), показательное и нормальное распределения. Распределение Пуассона. Связь между случайными величинами</p>	<p>Примеры непрерывных случайных величин. Функция плотности вероятности. Равномерное распределение. Примеры задач, приводящих к показательному и к нормальному распределениям. Функция плотности вероятности показательного распределения . Функция плотности вероятности нормального распределения Последовательность одиночных независимых событий. Пример задачи, приводящей к распределению Пуассона. Практическая работа с использованием электронных таблиц. Ковариация двух случайных величин. Коэффициент корреляции. Совместные наблюдения двух величин. Выборочный коэффициент корреляции. Различие между линейной связью и причинно-следственной связью. Линейная регрессия. Практическое занятие № 56 Практическая работа с использованием электронных таблиц</p>	<p>2</p>		

Раздел 13		14		
Тела и поверхности вращения.				
Тема 13.1. Цилиндр и его площадь поверхности.	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности. Цилиндр. Прямой круговой цилиндр. Площадь поверхности цилиндра . Стереометрические задачи на доказательство и вычисление, построением сечений цилиндра, конуса . Практическое занятие № 57 Цилиндр и его площадь поверхности.	4	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 13.2. Конус. Площадь поверхности конуса.	Коническая поверхность, образующие конической поверхности. Конус. Сечение конуса плоскостью, параллельной плоскости основания. Усечённый конус. Изображение конусов и усечённых конусов. Площадь боковой поверхности и полной поверхности конуса . Практическое занятие № 58 Конус. Площадь поверхности конуса.	4	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	
Тема 13.3. Сфера и шар. Площадь сферы и шара.	Сфера и шар. Пересечение сферы и шара с плоскостью. Касание шара и сферы плоскостью . Вид и изображение шара. Уравнение сферы. Площадь сферы и её частей. Симметрия сферы и шара. Стереометрические задачи на доказательство и вычисление, связанные со сферой и шаром, построением их сечений плоскостью . Практическое занятие № 59 Сфера и шар. Площадь сферы и шара.»	4	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	
Тема 13.4 Тела вращения Контрольная работа №14 по	Практическое занятие № 60	2		

теме «Тела вращения»				
Раздел 14 Объемы тел		24		
Тема 14.1. Объем параллелепипеда и призмы.	Соотношения между площадями поверхностей и объёмами подобных тел. Подобные тела в пространстве. Изменение объёма при подобии Практическое занятие № 61	4	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 14.2. Объем цилиндра.	Объём цилиндра . Теорема об объёме прямого цилиндра . Практическое занятие № 62	4	П15 Л5,7,9 М1,3,5,8	
Тема 14.3. Объем пирамиды	Объем пирамиды Практическое занятие № 63	4		
Тема 14.4. Объем конуса.	Вычисление объёмов тел с помощью определённого интеграла. Объем конуса . Практическое занятие № 64	4		
Тема 14.5. Объем шара и его частей.	Стереометрические задачи, связанные с вычислением объёмов шара, шарового сегмента, шарового сектора . Практическое занятие № 65	4		
Тема 14.6. Объемы многогранников и тел вращения	Объемы многогранников и тел вращения	2		
Тема 14.7. Объемы тел. Контрольная работа № 15 по теме «Объемы поверхностей тел»	Практическое занятие № 66 Контрольная работа № 15 по теме «Объемы поверхностей тел»	2		
Раздел 15. Векторы в пространстве. Движения		18		
Тема 15.1. Векторы в пространстве Действия над	Понятие вектора на плоскости и в пространстве. Сумма и разность векторов, правило	4	П17 Л5,7,9	Текущий контроль в форме:

векторами.	параллелепипеда, Практическое занятие № 67 Векторы в пространстве Действия над векторами.		М1,3,5,8	<ul style="list-style-type: none"> - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 15.2. Координаты вектора.	умножение вектора на число, разложение вектора по базису трёх векторов, не лежащих в одной плоскости	4		
Тема 15.3. Скалярное и векторное произведение векторов.	Скалярное произведение, вычисление угла между векторами в пространстве. Простейшие задачи с векторами	4		
Тема 15.4. Движения пространства.	Движения пространства. Отображения. Движения и равенство фигур. Общие свойства движений. Виды движений: параллельный перенос, центральная симметрия, зеркальная симметрия, поворот вокруг прямой. Преобразования подобия. Прямая и сфера Эйлера. Геометрические задачи на применение движения	2		
Тема 15.5 Матрицы и определитель	Матрица системы линейных уравнений. Определитель матрицы 2×2 , его геометрический смысл и свойства; вычисление его значения; применение определителя для решения системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений	2		
Тема 15.6. Векторы в пространстве Контрольная работа №16 по теме «Векторы в пространстве. Движения»	Практическое занятие № 68	2		
Раздел 16 Геометрия на плоскости		4		
Тема 16.1. Углы и отрезки, связанные с окружностью	Повторение планиметрии. Теорема о пропорциональных отрезках. Подобие	2		

Тема 16.2. Решение треугольников	треугольников. Теорема Менелая . Практическая работа № 69	2		
Раздел 17 Многочлены. Уравнения и неравенства. Системы уравнений и неравенств		14		
Тема 17.1. Равносильность уравнений. Общие методы решения уравнений	Основные методы решения целых и дробно-рациональных уравнений. Система и совокупность уравнений . Равносильные системы и системы-следствия. Основные методы решения систем и совокупностей рациональных, иррациональных, показательных и логарифмических уравнений . Применение уравнений, систем и неравенств к решению Практическое занятие № 70	4	П18, П7 Л4,9 М1,3,5,6	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 17.2. Решение неравенств с одной переменной	Основные методы решения показательных и логарифмических неравенств . Основные методы решения иррациональных неравенств. Графические методы решения иррациональных, показательных и логарифмических уравнений и неравенств Практическое занятие № 71	2		
Тема 17.3. Решение систем линейных уравнений	Практическое занятие № 72	2		
Тема 17.4. Уравнения, системы уравнений с параметрами.	Рациональные, иррациональные, показательные, логарифмические и тригонометрические уравнения, неравенства и системы с параметрами . Построение и исследование математических моделей реальных ситуаций с помощью уравнений, систем уравнений и неравенств с параметрами Практическое занятие № 73	2		

Тема 17.5. Многочлены	Многочлены от одной переменной. Деление многочлена на многочлен с остатком. Теорема Безу. Многочлены с целыми коэффициентами. Теорема Виета.	4		
Раздел 18. Повторение		18		
Тема 18.1. Решение задач с практическим содержанием	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 74	2	П7,П10,П13, Л5,7,9 М1,3,5,8	Текущий контроль в форме: - устного опроса; - проверки домашних заданий; - презентаций или сообщений по темам; - тестовых заданий; - математических диктантов; - самостоятельных и контрольных работ.
Тема 18.2. Вычисления и преобразования алгебраических выражений	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 75	2		
Тема 18.3. Решение уравнений	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 76	4		
Тема 18.4. Исследование функции с помощью производной	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 77	4		
Тема 18.5. Решение задач с помощью основных формул тригонометрии	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 78	2		
Тема 18.6. Геометрические задачи планиметрии и стереометрии	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 79	2		
Тема 18.7. Итоговая контрольная работа № 17	Обобщение и систематизация знаний Практическое занятие № 80	2		
Консультация		6		
Экзамен		6		
Итого		344		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Математика».

Оборудование кабинета (ссылка на приложение № 3 ОПОП)

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска;
- шкафы

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Богомолов Н.В. Математика: учебник для ссузов / Н.В.Богомолов, П.И. Самойленко 6-е издание , М. Дрофа 20094 Колягин Ю.М. и др. Математика (книга 1) М. ОНИКС, 2020 г.

2. Богомолов Н.В Сборник задач по математике : учебное пособие по математике для ссузов-М. Дрофа 2020г.

3. Бычков А.Г. Сборник задач по теории вероятностей, математической статистике и методам оптимизации: учебное пособие – М. ФоРУМ,2016г.

4. Колягин Ю.М. и др. Математика (книга 2) М. ОНИКС, 2020 г.

5. Красс М.С., Чупрынов Б.П. Математика для экономистов СПб: Питер 2016г.

6. Математика в 2 кн.: Учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ Ю.М. Колягин, Г.Н. Яковлев, под ред. Яковлева-50е изд.- М.: ООО «Издательство ОНИКС» 2016г.

7. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч: Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 10-е изд., стер. – Москва: Мнемозина, 2020 – 424 с.- ISBN 978-5-346-02074-5.

8. 14. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс: В 2 ч: Ч.2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 10-е изд., стер. – Москва: Мнемозина, 2020 – 343 с.- ISBN 978-5-346-02-75-2.

9. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч: Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / А.Г. Мордкович, П.В. Семенов. - 9-е изд., стер. – Москва: Мнемозина, 2020 – 287 с.- ISBN 978-5-346-02090-5.

10. Мордкович А.Г. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс: В 2 ч: Ч.2. Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений

11. Пехлецкий И.Д. Математика: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования М. Академия, 2017 г.

12. Письменный Д. Т. Конспект лекций по математике: полный курс/ 5 - е изд. М, Айрисспресс, 2022г.
13. Атанасян Л.С. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 классы: учеб. для общеобразоват. учреждений: базовый и профил. уровни / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев [и др.]. – 19-е изд. – М.: Просвещение, 2019 – 255 с.- ISBN 978-5-09-027743-3.
14. Сборник заданий для подготовки письменного экзамена по математике (курс А) и алгебре и началам анализа (курс В) за курс средней школы. 11 класс / Г.В. Дорофеев, Г.К. Муравин, Е.А. Седова. – 10-е изд., стереотип. – Москва: Дрофа, 2020 – 160 с. - ISBN 978-5-358-01982-9.
15. Яценко И.В. ЕГЭ: 4000 задач с ответами по математике. Все задания «Закрытый сегмент». Базовый и профильный уровни / И.В. Яценко, А.Л. Семенов, И.Р. Высоцкий [и др.]- Москва: Издательство «Экзамен», 2020.- 703 [1] с.- ISBN 978-5-377-14920-0.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. В 2 ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 7-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 424 с.: ил.
2. Алгебра и начала математического анализа. 10 класс. В 2 ч. Ч. 2 Задачник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 7-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 343 с.: ил.
3. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. В 2 ч. Ч.1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 4-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 264 с.: ил.
4. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс. В 2 ч. Ч.2. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений (профильный уровень) / [А.Г. Мордкович и др.]; под ред. А.Г. Мордковича. – 4-е изд., стер – М.: Мнемозина, 2017 – 424 с.: ил.
5. Математика: Учебное пособие для среднего профессионального образования Курбатова Э.В. Омельченко В.П. Феникс 2016 Среднее профессиональное образование.
6. Дискретная математика. Учебник для среднего профессионального образования. Спирина М. В. Академия, 2017 г.
7. Алгебра и начала математического анализа. 11 класс (профильный уровень): Методическое пособие для учителя / А. Г. Мордкович, П. В. Семенов. – М.: Мнемозина, 2016 – 191 с.
8. В. И. Глизбург. Алгебра и начала анализа. 10 класс. Контрольные работы (профильный уровень) / Под ред. А. Г. Мордковича. М.: Мнемозина, 2020.- 62с.: ил.

9 . В. И. Глизбург. Алгебра и начала анализа. 11 класс. Контрольные работы (профильный уровень) / Под ред. А. Г. Мордковича. М.: Мнемозина, 2008. - 55с.

10 Алгебра и начала анализа. 10-11 кл.: Контрольные работы для общеобразоват. Учреждений. Учеб.пособие / А.Г. Мордкович, Е.Е. Тульчинская. – 4-е изд. – М.: Мнемозина, 2015 – 62 с.

4.2.3. Интернет-ресурсы

Интернет ресурсы:

1. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

2. Дидактические основы математики в общем образовании : учебное пособие / Э. К. Брейтигам, И. В. Кисельников, И. Г. Кулешова, О. А. Тыщенко. – Барнаул: Алтайский государственный педагогический университет, 2021 — 236 с. — ISBN 978-5-88210-983-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/108879.html> . - Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Абдуллина, К. Р. Математика : учебник для СПО / К. Р.Абдуллина, Р. Г. Мухаметдинова. — Саратов: Профобразование, 2021 - 288 с. — ISBN 978-5-4488-0941-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/99917.html> . - Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Васильева, Г.Н. Современные технологии обучения математике. Ч. 1: учебное пособие/ Г.Н. Васильева, В.Л. Пестерева. – Пермь: Пермский гос. гуманитарно-пед. ун-т, 2013 – 114 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/32091.html>

5. Галямова, Э.Х. Методика обучения математике в условиях внедрения новых стандартов / Э.Х. Галямова. – Набережные Челны: Набережночелнинский гос. пед. ун-т, 2016 – 116 с. – ISBN 2227-8397. – Текст : электронный // Электроннобиблиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/64633.html> . – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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

Рабочая программа учебного предмета
ОУП.04 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

Разработчик: Новоточинова А.А.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	5
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	8
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	11
2.2	Содержание учебного предмета	11
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	12
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «43.01.09 Повар, кондитер»)

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Иностранный язык» направлено на достижение следующих **целей:**

- понимание иностранного языка как средства межличностного и профессионального общения, инструмента познания, самообразования, социализации и самореализации в полиязычном и поликультурном мире;

- формирование иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих: речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной и учебно-познавательной;

- развитие национального самосознания, общечеловеческих ценностей, стремления к лучшему пониманию культуры своего народа и народов стран изучаемого языка.

3. Уровень освоения программы базовый.

4. Количество часов: 176.

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Иностранный язык» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Иностранный язык» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

- **ЛР 4:** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
- **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.

1.3 Метапредметные результаты

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает базовые логические и исследовательские действия:

- анализировать, устанавливать аналогии между способами выражения мысли средствами иностранного и родного языков;
- распознавать свойства и признаки языковых единиц и языковых явлений иностранного языка; сравнивать, классифицировать и обобщать их;
- выявлять признаки и свойства языковых единиц и языковых явлений иностранного языка (например, грамматических конструкций и их функций);
- сравнивать разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке;
- различать в иноязычном устном и письменном тексте - факт и мнение;
- анализировать структурно и содержательно разные типы и жанры устных и письменных высказываний на иностранном языке с целью дальнейшего использования результатов анализа в собственных высказываниях;
- проводить по предложенному плану небольшое исследование по установлению особенностей единиц изучаемого языка, языковых явлений (лексических, грамматических), социокультурных явлений;
- формулировать в устной или письменной форме гипотезу предстоящего исследования (исследовательского проекта) языковых явлений;
- осуществлять проверку гипотезы;
- самостоятельно формулировать обобщения и выводы по результатам проведенного наблюдения за языковыми явлениями;

- представлять результаты исследования в устной и письменной форме, в виде электронной презентации, схемы, таблицы, диаграммы и других на уроке или во внеурочной деятельности;

- проводить небольшое исследование межкультурного характера по установлению соответствий и различий в культурных особенностях родной страны и страны изучаемого языка.

Формирование универсальных учебных познавательных действий включает работу с информацией:

- использовать в соответствии с коммуникативной задачей различные стратегии чтения и аудирования для получения информации (с пониманием основного содержания, с пониманием запрашиваемой информации, с полным пониманием); полно и точно понимать прочитанный текст на основе его информационной переработки (смыслового и структурного анализа отдельных частей текста, выборочного перевода);

- фиксировать информацию доступными средствами (в виде ключевых слов, плана, тезисов); оценивать достоверность информации, полученной из иноязычных источников, критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках; соблюдать информационную безопасность при работе в сети Интернет.

Формирование универсальных учебных коммуникативных действий включает умения:

- воспринимать и создавать собственные диалогические и монологические высказывания на иностранном языке, участвовать в обсуждениях, выступлениях в соответствии с условиями и целями общения;

- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных языковых средств изучаемого иностранного языка;

- выбирать и использовать выразительные средства языка и знаковых систем (текст, таблица, схема и другие) в соответствии с коммуникативной задачей; осуществлять смысловое чтение текста с учетом коммуникативной задачи и вида текста, используя разные стратегии чтения (с пониманием основного содержания, с полным пониманием, с нахождением интересующей информации);

- выстраивать и представлять в письменной форме логику решения коммуникативной задачи (например, в виде плана высказывания, состоящего из вопросов или утверждений);

- публично представлять на иностранном языке результаты выполненной проектной работы, самостоятельно выбирая формат выступления с учетом особенностей аудитории;

- осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в рамках выбранного профиля с целью решения поставленной коммуникативной задачи.

Формирование универсальных учебных регулятивных действий включает умения:

- планировать организацию совместной работы, распределять задачи, определять свою роль и координировать свои действия с другими членами команды;

- выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; оказывать влияние на речевое поведение партнера (например, поощряя его продолжать поиск совместного решения поставленной задачи);

- корректировать совместную деятельность с учетом возникших трудностей, новых данных или информации;

- осуществлять взаимодействие в ситуациях общения, соблюдая этикетные нормы межкультурного общения.

1.4 Предметные результаты

1) овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Школьное образование. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка:

говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание / характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать

основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы;

аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации;

смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию;

письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов;

2) овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера;

3) знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация,

словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям;

4) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии;

5) овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей;

6) овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении;

7) овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении - переспрос; при говорении и письме - описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании - языковую и контекстуальную догадку;

8) развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические);

9) приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в

информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	176	148
Всего учебных занятий	176	148
в том числе:		
лекции, уроки	28	
практические занятия	148	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>	-	
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	-	
Промежуточная аттестация*	4	

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта

2.2. Содержание учебного предмета

Введение.

Фонетические основы

Особенности английского произношения. Интонация. Правила чтения гласных и согласных. Правила чтения слов иностранного происхождения. Словесное ударение.

Интонирование. Правила работы со словарём.

Грамматические основы

Порядок слов в английских предложениях. Глагол как часть речи. Глаголы to be, to have.

Времена группы Simple. Имя числительное. Имя существительное. Понятие и виды артиклей. Имя прилагательное. Степени сравнения прилагательных и наречий.

Повседневная жизнь

Этикет. Домашние обязанности. Покупки. Общение в семье и в колледже. Семейные традиции. Общение с друзьями и знакомыми. Переписка с друзьями. Разрешение конфликтов.

Здоровье

Посещение врача. Здоровый образ жизни.

Спорт

Активный отдых. Экстремальные виды спорта.

Городская и сельская жизнь

Особенности городской и сельской жизни в России и странах изучаемого языка.

Городская инфраструктура. Сельское хозяйство.

Природа и экология

Природные ресурсы. Возобновляемые источники энергии. Изменение климата и глобальное потепление. Природные заповедники и парки России и мира.

Современная молодежь

Увлечения и интересы. Связь с предыдущими поколениями. Образовательные поездки.

Профессии

Современные профессии. Планы на будущее, проблемы выбора профессии.

Образование и профессии.

Страны изучаемого языка

Географическое положение, климат, население, крупные города, достопримечательности.

Путешествие по своей стране и за рубежом. Праздники и знаменательные даты в России и странах изучаемого языка. История.

Иностранные языки

Изучение иностранных языков. Иностранные языки в профессиональной деятельности и для повседневного общения. Выдающиеся личности, повлиявшие на развитие культуры и науки России и стран изучаемого языка.

Ресторан. Обслуживание.

Изучение профессиональной лексики по темам: кухонное оборудование, классификация продуктов, блюда национальной кухни. Меню. Рецептура блюд. Ситуационное моделирование по направлению «Обслуживание».

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1.	Вводный курс			
Тема 1.1.	Основное содержание	56		
Фонетические основы	Пояснение целей и задач курса, его структура, тематика, требования к освоению дисциплины, требования к текущему и итоговому контролю. Английский алфавит. Буквы и звуки. Правила работы со словарём. Транскрипция. Фразы речевого этикета. Особенности английского произношения. Интонация. Особенности чтения слов иностранного происхождения. Словесное ударение. Интонирование. Типы предложений и порядок слов в английских предложениях			
	Теоретические занятия (лекции, уроки)	8		
	Введение. Речевой этикет	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Лексико-грамматический тест
	Английский алфавит. Вводный фонетический курс	1	Л6	Фронтальный опрос
	Особенности английского произношения	1	М2, ЛР8	УО
	Правила чтения согласных	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Проверка конспектов лекций
	Правила чтения гласных	1	Л6	Грамматический тест
	Правила чтения слов иностранного происхождения	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Фронтальный опрос
	Словесное ударение. Паузы. Интонирование	1		Фронтальный опрос

	Правила работы со словарём	1	ЛР10	Фронтальный опрос
Тема 1.2. Грамматические основы	Основное содержание	48		
	Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Речевой этикет. Домашние обязанности. Общение в семье и в колледже. Семейные традиции. Общение с друзьями и знакомыми. Переписка с друзьями. Основы грамматики: понятия и правила, связанные с частями речи, временем и лицами. Числительные.			
	Практические занятия:	48		
	Практическая работа № 1 Порядок слов в английских предложениях	1	ЛР 10, М 21	Грамматический тест
	Практическая работа №2 Изучение неопределенного артикля «a/an»	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Грамматический тест
	Практическая работа №3 Изучение определенного артикля «the»	1	Л8, М13	Грамматический тест
	Практическая работа № 4 Изучение глагола to be	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
	Практическая работа № 5 Изучение глагола to have	1	Л5, ЛР9, М4	Грамматический тест
	Практическая работа № 6 Образование множественного числа существительных	1	Л6, М14, М 17	Грамматический тест
	Практическая работа № 7 Исчисляемые и неисчисляемые существительные	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Грамматический тест
	Практическая работа № 8 Имена собственные. Географические названия	1	Л6, ЛР9, М 20	Грамматический тест
	Практическая работа № 9 Выражение притяжательности в английском языке	1	Л6, М12, М8	Грамматический тест
Практическая работа № 10 Изучение оборота there is/there are	1	М2, ЛР8	Грамматический тест	
Практическая работа № 11 Система времен английского языка	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Фронтальный опрос	

Практическая работа № 12 Неправильные глаголы	1	ЛР 10, М 21	Фронтальный опрос
Практическая работа № 13 Образование времени категории Simple	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Фронтальный опрос
Практическая работа № 14 Образование времени категории Continuous	1	Л8, М13	Грамматический тест
Практическая работа № 15 Образование времени категории Perfect	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
Практическая работа № 16 Образование времени категории Perfect Continuous	1	Л5, ЛР9, М4	Грамматический тест
Практическая работа № 17 Фразовые глаголы	1	Л6, М14, М 17	Грамматический тест
Практическая работа № 18 Фразовые глаголы	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Грамматический тест
Практическая работа № 19 Сослагательное наклонение. The Conditional Mood	1	Л6, ЛР9, М 20	Грамматический тест
Практическая работа № 20 Сослагательное наклонение. The Conditional Mood	1	Л6, М12, М8	Грамматический тест
Практическая работа № 21 Числительные в английском языке	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
Практическая работа № 22 Герундий	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Грамматический тест
Практическая работа № 23 Имя прилагательное	1	ЛР 10, М 21	Грамматический тест
Практическая работа № 24 Степени сравнения прилагательных	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Грамматический тест
Практическая работа № 25 Синонимы. Антонимы	1	Л8, М13	Грамматический тест
Практическая работа № 26 Наречия	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
Практическая работа № 27 Основные типы вопросов в английском языке	1	Л5, ЛР9, М4	Грамматический тест
Практическая работа № 28 Безличные и неопределённо-личные предложения	1	Л6, М14, М 17	Грамматический тест

Практическая работа № 29 Служебные части речи	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Грамматический тест
Практическая работа № 30 Предлоги места	1	Л6, ЛР9, М 20	Грамматический тест
Практическая работа № 31 Предлоги направления	1	Л6, М12, М8	Грамматический тест
Практическая работа № 32 Предлоги времени	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
		ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	
Практическая работа № 33 Местоимения	1	ЛР 10, М 21	Фронтальный опрос
Практическая работа № 34 Личные местоимения	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Грамматический тест
Практическая работа № 35 Притяжательные местоимения	1	Л8, М13	Фронтальный опрос
Практическая работа № 36 Указательные местоимения	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
Практическая работа № 37 Вопросительные местоимения	1	Л5, ЛР9, М4	УО
Практическая работа № 38 Относительное местоимение	1	Л6, М14, М 17	Грамматический тест
Практическая работа № 39 Возвратные местоимения	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Фронтальный опрос
Практическая работа № 40 Союзы и виды предложений	1	Л6, ЛР9, М 20	Грамматический тест
Практическая работа № 41 Союзы и порядок слов	1	Л6, М12, М8	Фронтальный опрос
Практическая работа №42 Страдательный залог	1	М2, ЛР8	Грамматический тест
Практическая работа № 43 Модальные глаголы	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	УО
Практическая работа № 44 Согласование времен в английском языке	1	ЛР 10, М 21	Грамматический тест

	Практическая работа № 45 Отрицание в английском языке	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР9	Фронтальный опрос
	Практическая работа № 46 Словообразование	1	Л8, М13	Грамматический тест
	Практическая работа № 47 Грамматические основы английского языка	1	М2, ЛР8	Фронтальный опрос
	Практическая работа № 48 Грамматические основы английского языка	1	Л5, ЛР9, М4	Грамматический тест
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Диалоги в заведениях общественного питания, традиции питания. Еда, кухонная утварь, техника. Профессии, связанные с кулинарией.			
Раздел 2.	Основной курс английского языка			
Тема 2.1. Социально – бытовая сфера	Основное содержание	18		
	Повседневная жизнь. Речевой этикет. Разговорная лексика. Домашние обязанности. Покупки. Общение в семье и в колледже. Внешность. Семейные традиции. Общение с друзьями и знакомыми. Переписка с друзьями. Мой рабочий день. Распорядок дня. Здоровье. Здоровье и забота о нем. Посещение врача. Основы здорового образа жизни. Болезни, их симптомы и лечение. Проблемы экологии и здоровья. Природа и экология. Природа Великобритании. Природа России. Природные достопримечательности. Экология и её проблемы. Природные заповедники и парки России и мира. Спорт. Что выбирает новое поколение? Спорт и досуг. Активный отдых. Из истории Олимпийских игр. Экстремальные виды спорта. Особенности городской и сельской жизни в России и странах изучаемого языка. Городская инфраструктура. Сельское хозяйство. Современная молодежь. Увлечения и интересы. Музыка. Литература. Образование для современных молодых людей. Досуг молодежи			
	Теоретические занятия (лекции, уроки)	8		
	Этикет	1	ЛР 11, М 2, М 1	Индивидуальные задания
	Фразы – клише	1	ЛР8, Л7, Л2, М5, ЛР9, М16, М 18	УО

	Внешность	1	Л8, М13	УО
	Внешность	1	М12, ЛР8	УО
	Характер	1	ЛР 11, М 2, М 1	Индивидуальные задания
	Характер	1	ЛР8, Л7, Л2, М5, ЛР9, М16, М 18	Фронтальный опрос
	Семья	1	Л8, М13	Фронтальный опрос
	Моя семья	1	М12, ЛР8	Фронтальный опрос
	Практическая работа:	10		
	Практическая работа № 49 Дом. Квартира	1	Л5, ЛР9, М4	Работа карточками с
	Практическая работа № 50 Дом моей мечты	1	Л6, М14, М 17	Работа карточками с
	Практическая работа № 51 В городе. Городская инфраструктура	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 52 Деревня.	1	ЛР 11, М 2, М 1	Работа карточками с
	Практическая работа № 53 Сельское хозяйство	1	ЛР8, Л7, Л2, М5, ЛР9, М16, М 18	Работа карточками с
	Практическая работа № 54 Магазин. Поход за покупками	1	Л8, М13	Работа карточками с
	Практическая работа № 55 Магазин. Поход за покупками	1	М12, ЛР8	Работа карточками с
	Практическая работа № 56 Виды спорта.	1	ЛР 11, М 2, М 1	Работа карточками с
	Практическая работа № 57 Спорт в Великобритании. США. В странах-носителях английского языка	1	ЛР8, Л7, Л2, М5, ЛР9, М16, М 18	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 58 Спорт в жизни человека	1	Л8, М13	Работа карточками с
Тема 2.2.	Основное содержание	10		

Учебно-трудовая сфера	Мой рабочий день. Распорядок дня. Система образования в Великобритании. Система образования в США. Планирование учебного дня. Изучение распорядка дня студента за границей. Существительные исчисляемые и неисчисляемые: употребление неопределенных местоимений. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикли. Чтение статей.			
	Практическая работа:	8		
	Практическая работа № 59 Мой рабочий день	1	Л5, ЛР9, М4	Эссе
	Практическая работа № 60 Мой рабочий день	1	Л6, М14, М 17	Работа с карточками
	Практическая работа № 61 Распорядок дня	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Устный опрос
	Практическая работа № 62 Мой распорядок дня	1	Л6, ЛР9, М 20	Сообщение
	Практическая работа № 63 Система образования в Великобритании	1	М2, ЛР8	Сообщение
	Практическая работа № 64 Система образования в США	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	УО
	Практическая работа № 65 Учёба	1	Л6, М11, М9, ЛР11	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 66 Учёба	1		Работа с карточками
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		
Тема 2.3. Повседневная жизнь.	Основное содержание	6		
	Речевой этикет. Презентация собственных увлечений. Хобби, занятия по интересам. Ориентирование в городе. Виды транспорта и ситуационное моделирование на улице. Посещение кино и театра. Образование множественного числа существительных (исключения). Простое прошедшее время. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени. Правильные и неправильные глаголы			
	Теоретические занятия (лекции, уроки)	6	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	

	Фразы речевого этикета. Лексика классного обихода	1	ЛР10, П6, П9, П11	Фронтальный опрос
	Погода	1	Л9, М 3, М20	Сообщение
	Увлечения, хобби	1	Л5, ЛР9, М4	Работа с карточками
	Увлечения, хобби	1	Л6, М14, М 17	Индивидуальные задания
	Транспорт	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Тестирование
	В городе	1	М2, ЛР8	УО
Тема 2.4. Культура и искусство	Основное содержание	22		
	Знаменитые деятели искусства, театра и кино. Выдающиеся личности, повлиявшие на развитие культуры и науки России и стран изучаемого языка. Культура. Культура в нашей жизни. Изобразительное искусство. Музеи. Музыка в жизни человека. Английские композиторы, известные музыканты. Литература. Английская и американская классика. Поэзия.. Артикли с географическими названиями. Прошедшее совершенное действие. Прошедшее продолжительное действие			
	Практическая работа:	22		
	Практическая работа № 67 Культура в нашей жизни	1	П6, М2, ЛР8	УО
	Практическая работа № 68 Изобразительное искусство	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Чтение и перевод статьи
	Практическая работа № 69 Музеи	2	Л6, П7, П8, ЛР4	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 70 Музеи	2	П19, М2, ЛР8	Тестирование
	Практическая работа № 71 Музыка в жизни человека	1	Л5, ЛР9, М4	Эссе
	Практическая работа № 72 Английские композиторы	1	Л6, М14, М 17	Работа с карточками
	Практическая работа № 73 Американская музыкальная культура	2	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Устный опрос

	Практическая работа № 74 Литература	2	Л6, ЛР9, М 20	Сообщение
	Практическая работа № 75 Английская и американская классика	2	М2, ЛР8	Сообщение
	Практическая работа № 76 Поэзия	2	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	УО
	Практическая работа № 77 Культура и искусство	1	Л6, М11, М9, ЛР11	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 78 Современное искусство	1	Л5, ЛР9, М4	
	Практическая работа № 79 Кино и театр	2	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 80 Кино и театр	2	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Презентация
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Особенности заведений общественного питания, традиции питания. Еда, кухонная утварь, техника.			
Раздел 3.	Лингвострановедение			
Тема 3.1.	Основное содержание			
История формирования Великобритании	Изучение истории кельтских племен. Кельты против Рима. Становление государства Великобритания. Географическое положение Великобритании. Современный облик Великобритании. Артикли с географическими названиями. Прошедшее совершенное действие. Прошедшее продолжительное действие. Страдательный залог			
	Практическая работа:	8		
	Практическая работа № 81 История Кельтов. Британия по Римской Империи	1	М3, М8, М9, П3, П4	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 82 Римская Британия	1	Л6	Презентация
	Практическая работа № 83 Англосаксонский период	1	Л5, ЛР9, М4	Эссе
	Практическая работа № 84 Раннее и позднее Средневековье. Англия во времена Тьюдоров. Правление Белой и Алой розы	1	Л6, М14, М 17	Работа с карточками
	Практическая работа № 85 Революционные годы. Власть закона	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Устный опрос
	Практическая работа № 86 Век либерализма. Двадцатый век	1	Л6, ЛР9, М 20	Сообщение

	Практическая работа № 87 Двадцать первый век. Новое тысячелетие Соединенного королевства	1	М1, П1	Сообщение	
	Практическая работа № 88 Географическое положение Великобритании	1	Л4, Л5, Л10, ЛР4, ЛР8	УО	
Тема 3.2. Страноведение: современный облик англоговорящих стран	Основное содержание	22			
	Государственное устройство. Климат. Население. Язык. Население. Обычай и традиции. Памятники. История. Культурное наследие. Знаменитые люди Королевства. Правящая монархия. Облик современного королевства. Ориентирование по карте. Герундий. Инфинитив. Грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов				
	Практическая работа:	22			
	Практическая работа № 89 Государственное устройство Соединённого Королевства Великобритания и Северная Ирландия	1	М2, ЛР8	Чтение и перевод текста	
	Практическая работа № 90 Уэльс. Особенности региона	1	М2, ЛР8	Эссе	
	Практическая работа № 91 Шотландия. Страна гор и озер	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Работа с карточками	
	Практическая работа № 92 Северная Ирландия. История и особенности региона	1	Л6, П7, П8, ЛР4	Устный опрос	
	Практическая работа № 93 Англия. Особенности региона, история и современный облик	1	М2, ЛР8	Сообщение	
	Практическая работа № 94 Лондон - столица королевства	1	Л5, ЛР9, М4	Сообщение	
	Практическая работа № 95 Флора, фауна, водные ресурсы Королевства	1	Л6, М14, М 17	УО	
	Практическая работа № 96 США	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Индивидуальные задания	
	Практическая работа № 97 США	1	Л6, ЛР9, М 20	Работа с карточками	

Практическая работа № 98 США	1	М14, П5, ЛР8	Эссе
Практическая работа № 99 Населения государств. Этнический состав. Эмиграция. Иммиграция	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Работа с карточками
Практическая работа № 100 Языковое разнообразие. Вымирающие языки	1	Л6, М11, М9, ЛР11	Устный опрос
Практическая работа № 101 Обычаи и традиции этнических жителей государств	1	Л5, ЛР9, М4	Сообщение
Практическая работа № 102 Геральдика. Вексиллология. Генеалогия	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Сообщение
Практическая работа № 103 Действующая монархия. Королевская семья	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	УО
Практическая работа № 104 Валюта. Действующая система налогов	1	М10, ЛР10	Индивидуальные задания
Практическая работа № 105 Парламент и политическое устройство королевства	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Работа с карточками
Практическая работа № 106 Современный облик британца. Традиции. Мода	1	Л6, П7, П8, ЛР4	Эссе
Практическая работа № 107 Традиционные (национальные) праздники, фестивали, конкурсы	1	М12, ЛР8	Работа с карточками
Практическая работа № 108 Знаменитые Британцы	1	Л5, ЛР9, М4	Устный опрос
Практическая работа № 109 Карта Соединённого Королевства Великобритания и Северная Ирландия	1	М2, ЛР8	УО
Практическая работа № 110 Карта Соединённого Королевства Великобритания и Северная Ирландия	1	П1, М17, М3	Фронтальный опрос
Профессионально-ориентированное содержание			
Профессионально-ориентированная лексика, традиции питания, национальные блюда. Чтение и перевод аутентичных текстов			

Раздел 4.	Моя профессия – повар. Кулинарное искусство.	22		
Тема 4.1. Ресторан. Обслуживание. Классификация напитков и продуктов	Основное содержание	6		
	Изучение лексики: приемы пищи, здоровое питание, обслуживание, блюда интернациональной кухни, грамматические структуры. Предложения со сложным дополнением — Complex Object (I want you to help me. I saw her cross/crossing the road. I want to have my hair cut.). Сложносочинённые предложения с сочинительными союзами and, but, or. Сложноподчинённые предложения с союзами и союзными словами because, if, when, where, what, why, how.			
	Теоретические занятия (лекции, уроки)	6		
	Сервировка стола. Посуда	1	М2, ЛР8	Сообщение
	Сервировка стола. Посуда	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	УО
	Классификация продуктов	1	М2, ЛР8	Индивидуальные задания
	Классификация продуктов	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Сообщение
	Классификация напитков	1	Л4, Л5, Л10, ЛР4, ЛР8	УО
	Классификация напитков	1	М2, ЛР8	Перевод документа
	Профессионально-ориентированное содержание			
Изучение содержания интернациональных кухонь на английском языке. Чтение и перевод меню и рецептов блюд.				
Тема 4.2. Фирменные блюда русской и британской национальной кухни	Основное содержание	5		
Русская национальная кухня. Сервис. Британская национальная кухня. Рецепты. Продукты. Лексический минимум по темам: кулинария, виды кухонь, название блюд. Страдательный залог. Грамматическая структура предложений, типичных для научно-популярного стиля. Условные предложения с глаголами в изъявительном наклонении (Conditional 0,				

	Conditional I) и с глаголами в сослагательном наклонении (Conditional II).			
	Практическая работа:	5		
	Практическая работа № 111 Русская национальная кухня. Сервис	1	П6, М2, ЛР8	Эссе
	Практическая работа № 112 Русская национальная кухня	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Работа с карточками
	Практическая работа № 113 Британская кухня. Сервис	1	Л6, П7, П8, ЛР4	Сообщение
	Практическая работа № 114 Блюда этнических групп Королевства	1	М2, ЛР8	УО
	Практическая работа № 115 Особенность приготовления исторических блюд островных регионов	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Индивидуальные задания
Тема 4.3. Меню	Основное содержание	13		
	Овощи. Фрукты. Зелень. Орехи. Специи. Инвентарь. Кухонная утварь. Ягоды. Холодные блюда и закуски. Заправки. Приготовление соусов. Напитки. Молочные продукты. Горячие блюда. Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Формирование собственной рецептуры, создание меню. Сложноподчинённые предложения с определительными придаточными с союзными словами who, which, that. Сложноподчинённые предложения с союзными словами whoever, whatever, however, whenever.			
	Практическая работа:	11		
	Практическая работа № 116 Овощи	1	М2, ЛР8	Сообщение
	Практическая работа № 117 Фрукты. Ягоды	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Презентация
	Практическая работа № 118 Холодные блюда и закуски	1	П6, М2, ЛР8	Эссе
	Практическая работа № 119 Холодные блюда и закуски	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Работа с карточками

	Практическая работа № 120 Заправки. Приготовление соусов	1	Л6, П7, П8, ЛР4	Устный опрос
	Практическая работа № 121 Молочные продукты	1	П19, М2, ЛР8	Сообщение
	Практическая работа № 122 Горячие блюда	1	Л5, ЛР9, М4	Сообщение
	Практическая работа № 123 Мучные кулинарные и кондитерские изделия	1	Л6, М14, М 17	УО
	Практическая работа № 124 Мучные кулинарные и кондитерские изделия	1	ЛР8, Л2, Л6, Л 5, ЛР11	Индивидуальные задания
	Практическая работа № 125 Мучные кулинарные и кондитерские изделия	1	Л6, ЛР9, М 20	Работа с карточками
	Практическая работа № 126 Составление собственного меню. Написание собственного рецепта	1	М2, ЛР8	Эссе
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Профессионально ориентированная лексика. Кулинарная терминология. Грамматические конструкции типичные для делового общения в кулинарной сфере			
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2		
	Всего	176		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Иностранный язык».

Оборудование кабинета:

- ноутбуки;
- проектор;
- комплектом справочной и методической литературы;
- аптечкой первой помощи;
- план работы кабинета.

Рабочие места преподавателя и студентов оборудованы столом, на котором установлен ноутбук. Рабочие места учащихся состоят из двухместного стола и двух стульев.

Так же кабинет оснащен экраном, шкафом для хранения учебно-наглядных пособий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Агабекян И.П. Английский язык для средних специальных заведений: Учебник для сред.проф. образования. – Ростов – на - Дону: «Феникс», 2019.

2. Безкоровайная, Г.Т. Planet of English : учебник английского языка для учреждений НПО и СПО / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. – М.:Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с. – ISBN 978-5-7695-8063-5 – Текст : непосредственный.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Бонк, Н.А. Учебник английского языка: полный курс / Н.А. Бонк, Г.А. Котий, Н.А. Лукьянова, Л.Г. Памухина – Издательство «Эксмо», 2020. – 880с. – ISBN: 978-5-699-91558-3 – Текст : непосредственный.

2. Голубев А. П. Г621 Английский язык: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — 13-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 336 с. ISBN 978-5-7695-9875-3

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека: сайт / Юрайт. – URL: <https://urait.ru/> (дата обращения: 23.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

Рабочая программа учебного предмета

ОУПУ.5 ИНФОРМАТИКА

Разработчик: Федорченко П.В.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	5
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	7
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	10
2.2	Содержание учебного предмета	10
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	14
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Информатика» направлено на достижение следующих **целей:**

– освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информатики в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;

– овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать

информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;

– развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;

– воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;

– приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

3. Уровень освоения программы *углубленный*.

4. Количество часов: 146

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Информатика» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Информатика» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

ЛР 1 Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества.

ЛР 2 Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка.

ЛР 3 Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде.

ЛР 4 Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные

ЛР 5 нормы и ценности.

ЛР 6 Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.

ЛР 7 Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

ЛР 8 Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.

ЛР 9 Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.

ЛР 10 Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛВР 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.

ЛВР 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.

ЛВР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛВР 6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛВР 7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛВР 8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛВР 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.

ЛВР 10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.3 Метапредметные результаты

МПР 1 Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

МПР 2 Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

МПР 3 Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

МПР 4 Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МПР 5 Владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

МПР 6 Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

МПР 7 Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

МПР 8 Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

МПР 9 Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

МПР 10 Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и

интерпретацию информации различных видов и форм представления;

МПР 11 Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

МПР 12 Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

МПР 13 Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

МПР 14 Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

МПР 15 Оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

МПР 16 Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.

1.4 Предметные результаты

ПР 1 Владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе;

ПР 2 понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

ПР 3 понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

ПР 4 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

ПР 5 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

ПР 6 понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых,

графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

ПР 7 умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

ПР 8 владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

ПР 9 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

ПР 10 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

ПР 11 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

ПР 12 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять

результаты моделирования в наглядном виде;

ПР 13 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	146	40
Всего учебных занятий		
в том числе:		
лекции, уроки	70	
практические занятия	64	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)	6	
Промежуточная аттестация*	6	

*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека

Тема 1.1. Роль информационной деятельности в современном обществе его сферах

Тема 1.2. Информация и информационные процессы

Основные этапы развития информационного общества. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Информация и информационные процессы. Кодирование информации.

Тема 1.3. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие

Представление об информационных системах. Информационное взаимодействие в системе, управление. Разомкнутые и замкнутые системы управления

Тема 1.4. Подходы к измерению информации

Тема 1.5. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.

Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации

Тема 1.6. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера

Тема 1.7. Аппаратное и программное обеспечение компьютеров

Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение

Тема 1.8. Способы представления данных.

Кодирование данных произвольного вида. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Кодирование информации. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных

Тема 1.9. Системы счисления

Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Перевод чисел из одной позиционной системы счисления в другую. Арифметические действия в позиционных системах счисления.

Тема 1.10. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики

Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом

Тема 1.11. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет

Тема 1.12. Интернет. Адресация в сети Интернет

Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет

Тема 1.13. Службы Интернета

Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете. Расширенный поиск информации в сети Интернет

Тема 1.14. Сетевое хранение данных и цифрового контента

Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных

Тема 1.15. Информационная безопасность

Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи

Профессионально-ориентированное содержание

Передача и хранение информации. Архив информации. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Организация личного информационного пространства. Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов

Тема 2.1. Обработка информации в текстовых процессорах

Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования). Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны. Технологии создания структурированных текстовых документов. Вставка графических объектов. Средства и технологии работы с таблицами. Средства создания и редактирования математических текстов

Тема 2.2. Компьютерная графика и мультимедиа

Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi). Технологии обработки различных объектов компьютерной графики. Аудиоредакторы. Видеоредакторы. Технологии обработки графических объектов

Тема 2.3. Представление профессиональной информации в виде презентаций

Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде

Тема 2.4. Гипертекстовое представление информации.

Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы. Разработка веб-страницы

Профессионально-ориентированное содержание

Обработка профессиональной информации в текстовых процессорах. Представление профессиональной информации в виде презентаций. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики. Веб-сайты и веб-страницы

Раздел 3. Информационное моделирование

Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования

Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования

Тема 3.2. Списки, графы, деревья. Математические модели в профессиональной области

Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.

Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)

Тема 3.3. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры

Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц. Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых

последовательностей и массивов. Запись алгоритмов на языке программирования. Анализ алгоритмов в профессиональной области

Тема 3.4. Базы данных как модель предметной области

Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных. Создание таблиц. Запросы, формы и отчеты. Создание собственной БД

Тема 3.5. Технологии обработки информации в электронных таблицах

Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование. Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах. Визуализация данных в электронных таблицах

Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)

Профессионально-ориентированное содержание

Математические модели в профессиональной области. Анализ алгоритмов в профессиональной области. Создание собственной БД. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека	48		
Тема 1.1. Роль информационной деятельности в современном обществе его сферах	Основное содержание Основные этапы развития информационного общества. Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Информация и информационные процессы. Кодирование информации.	2	ЛР 1-6, МПР 1-5, ПР 1-2	УО, Тесты
Тема 1.2. Информация и информационные процессы		2		Устный опрос (УО)
Тема 1.3. Системы. Компоненты системы и их взаимодействие	Представление об информационных системах. Информационное взаимодействие в системе, управление. Разомкнутые и замкнутые системы управления	2		УО, Тесты
Тема 1.4. Подходы к измерению информации	Основное содержание Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей	2	ЛР 7, МПР 14-16, ПР 6-7	УО

Тема 1.5. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации.	информации. Архив информации	2			
Тема 1.6. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	Основное содержание	2	ЛР 8, МПР 1-2, ПР 3	Тесты, УО	
	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение				
Тема 1.7. Аппаратное и программное обеспечение компьютеров		2		Тесты, УО	
Тема 1.8. Способы представления данных.	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР 6,8, ПР 7	Тесты, УО	
	Кодирование данных произвольного вида. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных				
	Практические занятия	2			
	Кодирование информации	2/2			Практическая работа (ПР)

Тема 1.9. Системы счисления	Основное содержание	2	ЛР 8, МПР 6, 14 ПР 8	УО
	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел.			
	Практические занятия	4		
	Перевод чисел из одной позиционной системы счисления в другую	2		
	Арифметические действия в позиционных системах счисления.	2		
Тема 1.10. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики	Основное содержание	4	ЛР 9, МПР 4, 8 ПР 8	УО
	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом			
	Практические занятия	2		
	Решение логических задач	2/2		
Тема 1.11. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет	Основное содержание	4	ЛР 8, МПР 12- 13 ПР 4	
	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет			
Тема 1.12. Интернет. Адресация в сети Интернет		2		УО
Тема 1.13. Службы Интернета	Основное содержание	4	ЛР 4-6, ЛВР 2-4, МПР 10, 12,	Тесты, УО
	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети).			

	Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете		МПР 13, ПР 13	
	Практические занятия	2		
	Расширенный поиск информации в сети Интернет	2/2		ПР
Тема 1.14. Сетевое хранение данных и цифрового контента	Основное содержание	2		УО
	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных			
Тема 1.15. Информационная безопасность	Основное содержание	4	ЛР 1-6, ЛВР 6-10, МПР 12-13, ПР 5	УО
	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Передача и хранение информации. Архив информации Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение Организация личного информационного пространства Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		ЛР 9, МПР 1-4, 7-9 ПР 5-7, 13	
Раздел 2.	Использование программных систем и сервисов	38		
Тема 2.1. Обработка	Основное содержание	4	ЛР 7,	УО

информации в текстовых процессорах	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования) Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны.		МПР4, 7, 9, 11 ПР 11		
	Практические занятия	12			
	Технологии создания структурированных текстовых документов	4/2			ПР
	Вставка графических объектов	2/2			ПР
	Средства и технологии работы с таблицами.	4/2			ПР
	Средства создания и редактирования математических текстов	2/2			ПР
Тема 2.2. Компьютерная графика и мультимедиа	Основное содержание	4	ЛР 7, МПР 4, 14-16, ПР 11	УО	
	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы записи и редактирования звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi) Технологии обработки различных объектов компьютерной графики				
	Практические занятия	6			
	Аудиоредакторы	2			ПР
	Видеоредакторы	2			ПР
	Технологии обработки графических объектов	2			ПР
Тема 2.3. Представление профессиональной информации в виде презентаций	Основное содержание	2	ЛР 9, МПР 4, 7 ПР 11	Тесты, УО	
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации				
	Практические занятия				4
	Анимация в презентации.	2/2			ПР

	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2/2		ПР	
Тема 2.4. Гипертекстовое представление информации.	Основное содержание	2	ЛР 7, МПР 6 ПР 13	УО	
	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы				
	Практические занятия	4			
	Язык HTML	2/2		ПР	
	Разработка веб-страницы	2/2		ПР	
	Профессионально-ориентированное содержание				
	Обработка профессиональной информации в текстовых процессорах. Представление профессиональной информации в виде презентаций. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики Веб-сайты и веб-страницы		ЛР 1-9, МПР 1-4, 7, 9 ПР 11		
Раздел 3.	Информационное моделирование	48			
Тема 3.1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	Основное содержание	4	ЛР 7, МПР 4,5, 8, МПР 14-16 ПР 12	УО	
	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования				
Тема 3.2. Списки, графы, деревья. Математические модели в профессиональной области	Основное содержание	2			Тесты, УО
	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений.				
	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)				
	Практические занятия	4	ПР		
	Построения дерева решений	2	ПР		
Элементы теории игр (выигрышная стратегия)	2	ПР			
Тема 3.3. Понятие	Основное содержание	6	ЛР 7,	УО, тесты	

алгоритма и основные алгоритмические структуры	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов		МПР 6 ПР 9-10	
	Практические занятия	6		
	Запись алгоритмов на языке программирования	2		ПР
	Запись алгоритмов на языке программирования	2/2		ПР
	Анализ алгоритмов в профессиональной области	2/2		ПР
Тема 3.4. Базы данных как модель предметной области	Основное содержание	4	ЛР 7, МПР 4, 7, 9 ПР 11-12	УО
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных			
	Практические занятия	6		
	Создание таблиц	2/2		Тесты, ПР
	Запросы, формы и отчеты	2/2		ПР
	Создание собственной БД	2/2		ПР
Тема 3.5. Технологии	Основное содержание	4	ЛР 9,	УО

обработки информации в электронных таблицах	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование Формулы и функции в электронных таблицах. Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах Визуализация данных в электронных таблицах Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		МПР 4, 7, 9 ПР 11-12	
	Практические занятия	12		
	Формулы и функции в электронных таблицах	4/2		Тесты, ПР
	Визуализация данных в электронных таблицах	2/2		ПР
	Комплексное использование возможностей MS Excel	4/2		ПР
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2/2		ПР
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Математические модели в профессиональной области Анализ алгоритмов в профессиональной области Создание собственной БД Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)		ЛР 1-9, МПР 1-4, 7, 9 ПР 11-12	
	КОНСУЛЬТАЦИЯ	6		
	ЭКЗАМЕН	6		
	ВСЕГО	146		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Информатика».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- маркерная доска;
- учебно-методическое обеспечение.
- компьютеры по количеству обучающихся;
- локальная компьютерная сеть и глобальная сеть Интернет;
- лицензионное системное и прикладное программное обеспечение;
- лицензионное антивирусное программное обеспечение;
- лицензионное специализированное программное обеспечение;
- мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 383 с.

2. Зимин, В. П. Информатика. Лабораторный практикум в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. П. Зимин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 126 с.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Акопов, А. С. Компьютерное моделирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. С. Акопов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 389 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10712-8.

2. Арьков В.Ю. Анализ и визуализация данных в электронных таблицах. Учебное пособие. - Издательские решения, 2020. - 174 с.

3. Боресков, А. В. Компьютерная графика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Боресков, Е. В. Шикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 219 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11630-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476345> (дата обращения: 09.10.2022).

4. Демин, А. Ю. Информатика. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Демин, В. А.

Дорофеев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 133 с.

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. book.ru : сайт - Доступ к литературе по информатике [Электронный ресурс]. – URL : <https://www.book.ru/> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

2. infourok.ru : сайт - Доступ к видеоурокам по информатике [Электронный ресурс]. – URL : <https://infourok.ru/biblioteka/informatika/> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

3. [iprbookshop.ru](https://www.iprbookshop.ru/586.html) : сайт - Электронная библиотечная система [Электронный ресурс]. – URL : <https://www.iprbookshop.ru/586.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

4. resh.edu.ru : сайт - Доступ к учебному курсу информатики [Электронный ресурс]. – URL : <https://resh.edu.ru/> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

5. [sdo.edu.orb.ru](https://sdo.edu.orb.ru/index.php) : сайт - Цифровая школа Оренбуржья [Электронный ресурс]. – URL : <https://sdo.edu.orb.ru/index.php> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

6. [window.edu.ru](http://window.edu.ru/resource/283/65283) : сайт - Доступ к образовательным ресурсам Единое окно [Электронный ресурс]. – URL : <http://window.edu.ru/resource/283/65283> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

7. zipsites.ru : Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний [Электронный ресурс]. – URL : <http://www.zipsites.ru> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст : электронный.

8. Анализ данных - Яндекс Практикум

9. Информатика - 10 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

10. Информатика - 11 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)

11. Информатика 10 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

12. Информатика 10 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

13. Информатика 11 класс - Медиапортал. Портал образовательных и методических медиаматериалов

14. Информатика 11 класс. Видеоуроки - ЯндексРепетитор

15. Информатика и ИКТ. Тренировочные варианты для подготовки к ЕГЭ-2020 - ЯндексРепетитор

16. Урок цифры

17. Элективные онлайн курсы. Академия Яндекса

18. Я класс

Приложение 1.6
к ОПОП-II по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.06 ФИЗИКА

Разработчик: Волкова Е.В.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	6
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	9
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	12
2.2	Содержание учебного предмета	12
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	19
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	30

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Физика» направлено на достижение следующих **целей:**

– формирование интереса и стремления обучающихся к научному изучению природы, развитие их интеллектуальных и творческих способностей;

– развитие представлений о научном методе познания и формирование исследовательского отношения к окружающим явлениям;

- формирование научного мировоззрения как результата изучения основ строения материи и фундаментальных законов физики;
- формирование умений объяснять явления с использованием физических знаний и научных доказательств;
- формирование представлений о роли физики для развития других естественных наук, техники и технологий.

3. Уровень освоения программы базовый.

4. Количество часов: 120

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Физика» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Физика» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

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

1) гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; принятие традиционных общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма; ценностное отношение к государственным символам, достижениям российских учёных в области физики и технике;

3) духовно-нравственного воспитания: сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности, в том числе в деятельности учёного; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику научного творчества, присущего физической науке;

5) трудового воспитания: интерес к различным сферам профессиональной деятельности, в том числе связанным с физикой и техникой, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию в области физики на протяжении всей жизни;

6) экологического воспитания: сформированность экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; Расширение опыта

деятельности экологической направленности на основе имеющихся знаний по физике;

7) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки; осознание ценности научной деятельности, готовность в процессе изучения физики осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.3 Метапредметные результаты

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых физических явлениях;
- разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

- владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физической науки;

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в области физики, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения задач физического содержания, применению различных методов познания;

- владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных проектов в области физики;

- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности, в том числе при изучении физики;

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

- уметь переносить знания по физике в практическую область жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

- владеть навыками получения информации физического содержания из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- оценивать достоверность информации;

- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

- создавать тексты физического содержания в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

Коммуникативные универсальные учебные действия:

- осуществлять общение на уроках физики и во внеурочной деятельности;

- распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

- выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов, и возможностей каждого члена коллектива;

- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность в области физики и астрономии, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи;

- самостоятельно составлять план решения расчётных и качественных задач, план выполнения практической работы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;

- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать на себя ответственность за решение;

- оценивать приобретённый опыт;

- способствовать формированию и проявлению эрудиции в области физики, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль, эмоциональный интеллект:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

- принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

- признавать своё право и право других на ошибки.

В процессе достижения личностных результатов освоения программы по физике для уровня среднего общего образования у обучающихся совершенствуется эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении общения, способность к сочувствию и сопереживанию;

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

1.4 Предметные результаты

1) сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

2) сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопрцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие

магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

3) владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;

4) владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;

5) умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;

6) владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и

лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

7) сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

8) сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;

9) сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;

10) овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

11) овладение (сформированность представлений) правилами записи физических формул рельефно-точечной системы обозначений Л.Брайля (для слепых и слабовидящих обучающихся).

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	120	20
Всего учебных занятий	120	
в том числе:		
лекции, уроки	60	
практические занятия	60	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)		
Промежуточная аттестация*		

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Физика и методы научного познания

Физика – наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей.

Раздел 2. Механика

Тема 2.1. Кинематика

Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчёта. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности с постоянной по модулю скоростью. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота обращения. Центростремительное ускорение. Технические устройства и практическое применение: спидометр, движение снарядов, цепные и ремённые передачи.

Тема 2.2 Динамика

Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.

Тема 2.3. Законы сохранения в механике

Импульс материальной точки (тела), системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Работа силы. Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения. Технические устройства и практическое применение: водомёт, копёр, пружинный пистолет, движение ракет.

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика

Тема 3.1. Основы молекулярно-кинетической теории

Основные положения молекулярно-кинетической теории и их опытное обоснование. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твёрдых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и её измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Газовые законы. Уравнение Менделеева–Клапейрона. Закон Дальтона. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества. Графическое представление изопроцессов: изотерма, изохора, изобара. Технические устройства и практическое применение: термометр, барометр.

Тема 3.2. Основы термодинамики

Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы её изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи:

теплопроводность, конвекция, излучение. Удельная теплоёмкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Понятие об адиабатном процессе. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых машинах. Коэффициент полезного действия тепловой машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Экологические проблемы теплоэнергетики. Технические устройства и практическое применение: двигатель внутреннего сгорания, бытовой холодильник, кондиционер.

Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества.

Фазовые переходы Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Твёрдое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса. Технические устройства и практическое применение: гигрометр и психрометр, калориметр, технологии получения современных материалов, в том числе наноматериалов, и нанотехнологии.

Раздел 4. Электродинамика

Тема 4.1. Электростатика

Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Точечный электрический заряд. Электрическое поле. Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряжённости электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая проницаемость. Электроёмкость. Конденсатор. Электроёмкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора. Технические устройства и практическое применение: электроскоп, электрометр, электростатическая защита, заземление электроприборов, конденсатор, копировальный аппарат, струйный принтер.

Тема 4.2. Постоянный электрический ток.

Токи в различных средах Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля–Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства

электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства p–n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.

Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция

Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий индукции магнитного поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, её модуль и направление. Сила Лоренца, её модуль и направление. Движение заряженной частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. Электродвижущая сила индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. Электродвижущая сила самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле. Технические устройства и практическое применение: постоянные магниты, электромагниты, электродвигатель, ускорители элементарных частиц, индукционная печь.

Раздел 5. Колебания и волны

Тема 5.1. Механические и электромагнитные колебания

Колебательная система. Свободные механические колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Представление о затухающих колебаниях. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электроэнергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни. Технические

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

Тема 5.2. Механические и электромагнитные волны

Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.

Тема 5.3. Оптика

Геометрическая оптика. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Точечный источник света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Сложный состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Волновая оптика. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решётка. Условие наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решётку. Поляризация света. Технические устройства и практическое применение: очки, лупа, фотоаппарат, проекционный аппарат, микроскоп, телескоп, волоконная оптика, дифракционная решётка, поляриод.

Раздел 6. Основы специальной теории относительности

Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс релятивистской частицы. Связь массы с энергией и импульсом релятивистской частицы. Энергия покоя.

Раздел 7. Квантовая физика

Тема 7.1. Элементы квантовой оптики

Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. Опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. «Красная граница» фотоэффекта. Давление света. Опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света. Технические устройства и практическое применение: фотоэлемент, фотодатчик, солнечная батарея, светодиод.

Тема 7.2. Строение атома

Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по рассеянию α -частиц. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Спонтанное и вынужденное излучение. Технические устройства и практическое применение: спектральный анализ (спектроскоп), лазер, квантовый компьютер.

Тема 7.3. Атомное ядро

Эксперименты, доказывающие сложность строения ядра. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга–Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Фундаментальные взаимодействия. Единство физической картины мира. Технические устройства и практическое применение: дозиметр, камера Вильсона, ядерный реактор, атомная бомба.

Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики

Этапы развития астрономии. Прикладное и мировоззренческое значение астрономии. Вид звёздного неба. Созвездия, яркие звёзды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд. Звёзды, их основные характеристики. Диаграмма «спектральный класс – светимость». Звёзды главной последовательности. Зависимость «масса – светимость» для звёзд главной последовательности. Внутреннее строение звёзд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь – наша Галактика. Положение и движение Солнца в Галактике. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Чёрные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание

галактик. Теория Большого взрыва. Реликтовое излучение. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика. Нерешённые проблемы астрономии.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Физика и естественно-научный метод познания природы		2		
Техника безопасности в кабинете физики. Физика – фундаментальная наука о природе.	Физика – фундаментальная наука о природе. Научный метод познания мира. Взаимосвязь между физикой и другими естественными науками. Методы научного исследования физических явлений. Погрешности измерений физических величин. Моделирование явлений и процессов природы. Закономерность и случайность. Границы применимости физического закона. Физические теории и принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей. Физика и культура..	2	П3,Л5, ЛР7, ЛР10 Л4, М3	Тестирование Устный опрос
РАЗДЕЛ 1. Механика		28		
Основы кинематики		8		
Предмет и задачи классической механики. Способы описания движения. Механическое движение и его виды.	Предмет и задачи классической механики. Способы описания движения. Способы описания движения. Механическое движение и его виды. Кинематические характеристики механического движения. Перемещение, траектория, путь Основные модели тел и движений. Закон движения. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Скорость. Мгновенная скорость. Относительная скорость движения тела. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Определение кинематических характеристик движения с помощью графиков. Свободное падение.	2	П2, П3, П5, П7, М7.Л9, М4	Устный опрос, фронтальный опрос.
Кинематические характеристики механического движения. Закон движения. Примеры решения задач по теме «Равномерное прямолинейное движение»		2/2	Л9, П2	Оценка практических работ – решение расчетных задач.

Ускорение Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Определение кинематических характеристик движения с помощью графиков Равномерное движение точки по окружности.	Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Равномерное движение точки по окружности. Кинематика абсолютно твёрдого тела. Поступательное и вращательное движение твердого тела.	2	Л9, П3 Л9, М4, П2	Устный опрос, фронтальный опрос.
Свободное падение. Движение тела, брошенного под углом к горизонту. Кинематика абсолютно твёрдого тела.		2/2	Л9, П2, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Основы динамики		8		
Взаимодействие тел. Сила. Масса. Единица массы Законы механики Ньютона.	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчёта. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки. Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Сила упругости. Закон Гука. Вес тела. Трение. Виды трения (покоя, скольжения, качения). Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твёрдого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твёрдого тела. Технические устройства и практическое применение: подшипники, движение искусственных спутников.	2	Л4, П2	Устный опрос, фронтальный опрос.
Силы в природе Сила тяжести и сила всемирного тяготения.		2	П2, П8	Устный опрос, фронтальный опрос.
Вес. Невесомость Сила упругости. Закон Гука. Сила сухого трения		2	П2, П3, П4.	Устный опрос, фронтальный опрос.
Исследование зависимости силы трения от веса тела		2/2	П4, Л7, М1, М2	Наблюдение за ходом и оценка выполнения лабораторных работ.
Законы сохранения		4		
Импульс материальной точки и системы. Закон сохранения импульса. Импульс силы. Примеры решения задач по теме «Закон сохранения импульса»	Импульс материальной точки и системы. Закон сохранения импульса. Импульс силы. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований. Механическая работа и мощность силы. Энергия. Кинетическая энергия. Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Потенциальная энергия. Закон сохранения и изменения энергии в механике. Работа силы тяготения. Потенциальная энергия в поле тяготения. Основное уравнение динамики вращательного движения. Момент силы. Закон сохранения момента импульса. Кинетическая энергия абсолютно твёрдого тела, вращающегося	2	П2, М5, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Механическая работа и мощность силы. Энергия. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы		2	ЛР7, П2, П5, М5	Устный опрос, фронтальный опрос.

	относительно неподвижной оси. Равновесие материальной точки и твердого тела. Условия равновесия твердого тела в инерциальной системе отсчета. Равновесие жидкости и газа. Движение жидкостей и газов. Закон сохранения энергии в динамике жидкости и газа. Динамика периодического движения.			
Механические колебания и волны		8		
Динамика периодического движения Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний. Вынужденное колебание. Резонанс	Механические колебания. Амплитуда, период, частота, фаза колебаний.. Превращение энергии при колебаниях. Вынужденное колебание. Резонанс. Изучение зависимости периода колебаний нитевого маятника от длины нити . Механические волны. Поперечные и продольные волны. Свойства волн. Характеристики волны. Энергия волны. Интерференция и дифракция волн. Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине. Кинематика и динамика материальной точки .	2	М3, П2, М5,	Оценка практических работ – решение расчетных задач, тестирование
Изучение зависимости периода колебаний нитевого маятника от длины нити		2	Л7, М1, П2, М3	Наблюдение за ходом и оценка выполнения лабораторных работ.
Механические волны. Поперечные и продольные волны. Свойства волн. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его использование в технике и медицине.		2	ЛР10, М3, П3 М5, П9, П10, П2	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование
Кинематика и динамика материальной точки Контрольная работа №1 по теме: «Кинематика и динамика материальной точки»		2	П4	Контрольная работа.
		Профессионально-ориентированное содержание Вращательное движение. Масса тела. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения		
РАЗДЕЛ 2.Молекулярная физика. Термодинамика		24		
Основы молекулярно-кинетической теории		10	Л9, М4, П2	

Молекулярно-кинетическая теория (МКТ) строения вещества и ее экспериментальные доказательства. Примеры решения задач по теме «Основные положения МКТ»	Молекулярно-кинетическая теория (МКТ) строения вещества и ее экспериментальные доказательства. Примеры решения задач по теме «Основные положения МКТ». Движение молекул. Броуновское движение. Диффузия. Силы взаимодействия молекул. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Температура и тепловое равновесие. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц вещества. Модель идеального газа. Давление газа. Связь между давлением и средней кинетической энергией поступательного теплового движения молекул идеального газа. Закон Дальтона . Уравнение Менделеева–Клапейрона.. Газовые законы. Изопроцессы.	2	Л9, М4, П4, М5	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц вещества.		2	П2, М5, М9	Устный опрос, фронтальный опрос.
Уравнение состояния идеального газа. Уравнение Менделеева–Клапейрона.		2	П4, П2	Устный опрос, фронтальный опрос.
Примеры решения задач по теме «Уравнение состояния идеального газа»		2/2	П2, М4, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Газовые законы. Изопроцессы. Примеры решения задач по теме «Газовые законы»		2	П2, М4, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Основы термодинамики		8		
Внутренняя энергия. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Примеры решения задач по теме: «Количество теплоты. Уравнение теплового баланса». Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Адиабатный процесс .	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача как способы изменения внутренней энергии. Работа в термодинамике. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Примеры решения задач по теме: «Количество теплоты. Уравнение теплового баланса». Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Адиабатный процесс . Примеры решения задач по теме: «Первый закон термодинамики. Второй закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов. Принцип действия тепловых двигателей. Коэффициент полезного действия	2	П2 Л9, М5	Устный опрос, фронтальный опрос.
Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Адиабатный процесс.		2	П2, М4 П4, П2	Оценка практических работ – решение расчетных задач.

Второй закон термодинамики. Необратимость тепловых процессов. Принцип действия тепловых двигателей. Коэффициент полезного действия (КПД) тепловых двигателей. Цикл Карно . Экологические проблемы, связанные с применением тепловых машин и проблемы энергообеспечения. Экологические проблемы теплоэнергетики	(КПД) тепловых двигателей. Цикл Карно . Экологические проблемы, связанные с применением тепловых машин и проблемы энергообеспечения. Экологические проблемы теплоэнергетики	2	П2, М4 П4, П2	Устный опрос, фронтальный опрос.
Агрегатные состояния вещества. Фазовый переход пар-жидкость. Давление насыщенного пара. Влажность воздуха. Насыщенные и ненасыщенные пары.		2	П2, М4 П2, М3	Устный опрос, фронтальный опрос.
Агрегатное состояние вещества	.	6		
Модель строения жидкостей. Поверхностное натяжение. Модель строения твердых тел.	Агрегатные состояния вещества. Фазовый переход пар-жидкость. Испарение. Конденсация. Насыщенные и ненасыщенные пары. Давление насыщенного пара. Влажность воздуха. Модель строения жидкостей .Поверхностное натяжение. Модель строения твердых тел.Структура твердых тел. Механические свойства твердых тел. Виды деформации. Аморфное состояние твердого тела. Молекулярная физика и термодинамика	2	ЛР10, П2 П4, П2	Устный опрос, фронтальный опрос.
Модель строения твердых тел.Структура твердых тел. Механические свойства твердых тел. Виды деформации. Аморфное состояние твердого тела.		2	ЛР10, П2 П4, П2	Устный опрос, фронтальный опрос, самостоятельная работа
Контрольная работа "Молекулярная физика и термодинамика"		2	П4, П2	Контрольная работа.
	Профессионально-ориентированное содержание Диффузия. Виды теплопередачи. Парообразование и конденсация. КПД тепловой машины. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация.			
РАЗДЕЛ 3. Электродинамика		44		
Электростатика		8		

Предмет и задачи электродинамики. Электрическое взаимодействие. Электрические заряды и их взаимодействие. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Единица электрического заряда.	Предмет и задачи электродинамики. Электрическое взаимодействие. Электрические заряды и их взаимодействие. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Единица электрического заряда. Примеры решения задач по теме «Закон Кулона». Близкодействие и действие на расстоянии. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Силовые линии. Поле точечного заряда и заряженного шара. Принцип суперпозиции полей. Примеры решения задач по теме «Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции полей». Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Полупроводники. Потенциальная энергия заряженного тела в однородном электростатическом поле. Потенциал электростатического поля и разность потенциалов. Связь между напряжённостью электростатического поля и разностью потенциалов. Эквипотенциальные поверхности. Примеры решения задач по теме «Потенциальная энергия электростатического поля. Разность потенциалов». Электроёмкость. Единицы электроёмкости. Конденсатор. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов. Энергия электрического поля. Примеры решения задач по теме «Электроёмкость. Энергия заряженного конденсатора». Электростатика.	2	П2, М4	Устный опрос, фронтальный опрос.
Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Силовые линии.		2	П2, М4	Устный опрос, фронтальный опрос.
Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Полупроводники. Конденсатор. Энергия заряженного конденсатора.		2	П2, М4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Контрольная работа "Электростатика"		2	П4, П2	Контрольная работа.
Предмет и задачи электродинамики. Электрическое взаимодействие.		6		
Постоянный электрический ток. Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление	Постоянный электрический ток. Сила тока. Закон Ома для участка цепи. Сопротивление. Электрические цепи. Последовательное и параллельное соединения проводников. Электрические цепи. Последовательное и параллельное соединения проводников. Примеры решения задач по теме «Закон Ома. Последовательное и параллельное соединения проводников». Последовательное и параллельное соединения проводников. Последовательное и параллельное соединения проводников. Работа и мощность постоянного тока. Источник тока в электрической цепи. Электродвижущая	2	П2, М4 М3	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Электрические цепи. Последовательное и параллельное соединения проводников. Примеры решения задач по теме «Закон Ома. Последовательное и параллельное соединения проводников». Последовательное и параллельное соединения проводников.		2/2	П4, П2, М1 П2, М3	Оценка практических работ – решение расчетных задач.

Источник тока в электрической цепи. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи. Закон Джоуля-Ленца.	сила. Закон Ома для полной цепи. Примеры решения задач по теме «Работа и мощность постоянного тока. Закон Ома для полной цепи». Тепловое действие электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Передача мощности электрического тока от источника к потребителю.	2	П4, П2, М1 П2, М3	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Электрический ток в различных средах		4		
Электрический ток в различных средах.	Электронная проводимость твёрдых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р–n-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамостоятельный разряд. Молния. Плазма. Технические устройства и практическое применение: амперметр, вольтметр, реостат, источники тока, электронагревательные приборы, электроосветительные приборы, термометр сопротивления, вакуумный диод, термисторы и фоторезисторы, полупроводниковый диод, гальваника.	2	П2, М4, М3	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р–n-перехода. Полупроводниковые приборы.		2	П2, М4, М3	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Магнитное поле и электромагнитная индукция		10		
Магнитное взаимодействие. Магнитное поле электрического тока. Вектор магнитной индукции. Сила Ампера. Сила Лоренца	Магнитное взаимодействие. Магнитное поле электрического тока. Вектор магнитной индукции. Линии магнитной индукции. Принцип суперпозиции магнитных полей. Примеры решения задач по теме «Расчет силовой характеристики магнитного поля»	2	П2, М1	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Открытие электромагнитной индукции Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции	Действие магнитного поля на проводник с током. Сила Ампера. Применение закона Ампера. Громкоговоритель. Электроизмерительные приборы. Действие магнитного поля на движущуюся заряженную частицу. Сила Лоренца. Масс-спектрограф и циклотрон. Примеры решения задач по теме «Расчет силы Ампера и силы Лоренца» . Магнитные свойства вещества.	2	П2, М5	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Направление индукционного тока. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции		2/2	П2, М5, М3, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.

Самоиндукция. Индуктивность Энергия магнитного поля тока Электромагнитное поле. Энергия электромагнитного поля	Открытие электромагнитной индукции. Магнитный поток. Явление электромагнитной индукции. Направление индукционного тока. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Индуктивность. Способы индуцирования тока. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Электродинамический микрофон	2	П2, М5, М3, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Контрольная работа "Электромагнитная индукция"	Использование электромагнитной индукции. Самоиндукция. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле. Энергия электромагнитного поля.	2	П4, П2	Контрольная работа.
Электромагнитные колебания и волны		4		
Колебательный контур. Период свободных электрических колебаний Переменный электрический ток. Активное сопротивление, конденсатор, катушка, колебательный контур в цепи переменного тока.	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B , v в электромагнитной волне. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн. Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды. Технические устройства и практическое применение: музыкальные инструменты, ультразвуковая диагностика в технике и медицине, радар, радиоприёмник, телевизор, антенна, телефон, СВЧ-печь.	2	П2, М5, М4	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Свойства электромагнитных волн. Диапазоны электромагнитных излучений и их практическое применение.		2	П2, М5, М4	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Оптика		10		
Скорость света Принцип Гюйгенса. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Закон отражения света. Закон преломления света Полное внутреннее отражение. Линзы.	Волновые явления. Длина волны. Скорость волны. Уравнение гармонической бегущей волны. Распространение волн в упругих средах. Звуковые волны. Электромагнитные волны. Распространение электромагнитных волн. Плотность потока электромагнитного излучения Изобретение радио А. С. Поповым. Принцип радиосвязи. Свойства электромагнитных волн.	2	П2 П2, М3	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.

Формула тонкой линзы. Увеличение линзы Примеры решения задач по теме "Формула тонкой линзы. Увеличение линзы"	Диапазоны электромагнитных излучений и их практическое применение. Распространение радиоволн. Радиолокация. Понятие о телевидении. Развитие средств связи. Скорость света. Принцип Гюйгенса. Прямолинейное распространение света в однородной среде. Закон отражения света Закон преломления света. Полное внутреннее отражение. Примеры решения задач Линза. Построение изображения в линзе. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Примеры решения задач по теме "Формула тонкой линзы". Оптические приборы. Глаз как оптическая система. Дисперсия света.	2/2	Л13, П2, П4 П2, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Интерференция механических волн. Интерференция света. Когерентность. Практическое применение электромагнитных излучений	Интерференция механических волн. Интерференция света. Когерентность. Практическое применение электромагнитных излучений	2	П2 П2, М3	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Дифракция механических волн. Дифракция света. Дифракционная решетка. Поперечность световых волн. Поляризация света.	Интерференция механических волн. Интерференция света. Когерентность. Практическое применение электромагнитных излучений Дифракция механических волн. Дифракция света. Дифракционная решетка. Поперечность световых волн. Поляризация света. Поперечность световых волн и электромагнитная теория света. Примеры решения задач по теме "Оптика". Контрольная работа "Оптика".	2	П2 П2, М3	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Примеры решения задач по теме "Оптика" Контрольная работа "Оптика"		2	П2, П4	Оценка практических работ – решение расчетных задач. Контрольная работа.
Основы специальной теории относительности		2		
Законы электродинамики . Принцип относительности Эйнштейна. Постулаты теории относительности. Относительность одновременности	Законы электродинамики .Принцип относительности Эйнштейна. Постулаты теории относительности. Пространство и время в специальной теории относительности. Относительность одновременности. Основные следствия из постулатов теории относительности. Элементы релятивистской динамики: энергия, импульс частицы. Связь массы и энергии свободной частицы. Энергия покоя.	2	П2, М4 ЛР7, П2	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
	Профессионально-ориентированное содержание Электрический ток. Закон Джоуля - Ленца. Электромагнитная индукция. Шкала электромагнитных волн. СВЧ- диапазон.			
Раздел 4. Квантовая физика. Физика атома и атомного ядра.		18		
Элементы квантовой теории		4		

Предмет и задачи квантовой физики. Гипотеза М. Планка. Фотоэффект. Опыты А.Г. Столетова, законы фотоэффекта. Уравнение А. Эйнштейна для фотоэффекта.	Предмет и задачи квантовой физики. Тепловое излучение. Распределение энергии в спектре абсолютно черного тела. Гипотеза М. Планка. Фотоэффект. Опыты А.Г. Столетова, законы фотоэффекта. Теория фотоэффекта. Уравнение А. Эйнштейна для фотоэффекта. Фотоны. Корпускулярно-волновой дуализм. Гипотеза Л. де Бройля о волновых свойствах частиц. Корпускулярно-волновой дуализм.	2	П2, М5	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Примеры решения задач по теме "Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта". Применение фотоэффекта. Дифракция электронов. Давление света.	Примеры решения задач по теме "Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта". Применение фотоэффекта. Дифракция электронов. Давление света. Опыт Лебедева и Вавилова. Химическое действие света. Фотография. Соотношение неопределенностей Гейзенберга.	2/2	П2, М5	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Строение атома		4		
Планетарная модель атома Строение атома. Опыты Резерфорда.	Планетарная модель атома. Строение атома. Опыты Резерфорда. Квантовые постулаты Бора. Модель атома водорода по Бору. Трудности теории Бора. Квантовая механика. Спонтанное и вынужденное излучение света.	2	П2, М5 П2, М4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Квантовые постулаты Бора. Энергетические спектры атома. Энергетические спектры атома. Поглощение и излучение света атомов. Лазер.	Примеры решения задач по теме "Постулаты Бора". Объяснение линейчатого спектра водорода на основе квантовых постулатов Бора. Энергетические спектры атома. Энергетические спектры атома. Поглощение и излучение света атомов. Лазер.	2/2	П2, М5	Наблюдение за ходом и оценка выполнения лабораторных работ.
Атомное ядро		8		
Состав и строение атомного ядра. Ядерные силы. Энергия связи атомных ядре. Дефект массы. Изотопы.	Состав и строение атомного ядра. Ядерные силы. Энергия связи атомных ядре. Дефект массы. Изотопы. Решение задач "Энергия связи ядер. Дефект масс". Естественная и искусственная радиоактивность.	2	П2 П2, М4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Естественная и искусственная радиоактивность. Термоядерный синтез. Виды радиоактивных превращений атомных ядер.	Термоядерный синтез. Виды радиоактивных превращений атомных ядер. Методы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Закон радиоактивного распада. Период полураспада. Ядерные реакции. Цепная реакция деления ядер. Ядерный реактор. Ядерная энергетика. Термоядерные реакции. Термоядерный синтез. Применение ядерной энергии. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений	2	П2, М4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.
Методы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Закон радиоактивного распада. Период полураспада.		2/2	П2, М4	Оценка практических работ – решение расчетных задач.

Виды радиоактивных превращений атомных ядер. Биологическое действие радиоактивных излучений		2	П2, П4, М5	Оценка практических работ – решение расчетных задач.ПР
Элементарные частицы		2		
Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия. Ускорители элементарных частиц Открытие позитрона. Античастицы	Элементарные частицы. Фундаментальные взаимодействия. Ускорители элементарных частиц . Открытие позитрона. Античастицы.	2	Л4, Л9, П2, М4	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
	Профессионально-ориентированное содержание Влияние радиоактивного излучения на живые организмы.			
Раздел 5. Строение Вселенной		4		
Солнечная система. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Эволюция Солнца и звезд.	Применимость законов физики для объяснения природы космических объектов. Солнечная система. Классификация звезд. Звезды и источники их энергии. Эволюция Солнца и звезд. Галактика. Другие галактики. Пространственно-временные масштабы наблюдаемой Вселенной.	2	Л5, М4, П6 П6, П8	Устный опрос, фронтальный опрос, тестирование.
Дифференцированный зачет	Представление об эволюции Вселенной. Темная материя и темная энергия.	2	П1 - П11	
Всего		120		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Физика».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- задания для осуществления индивидуального подхода при обучении и организации самостоятельных работ и упражнений;
- комплекты научно-популярной, справочной и методической литературы;
- план работы кабинета.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен компьютер.

Так же кабинет оснащен классной доской, проектором.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Мякишев, Г. Я. Физика. 10 класс : учеб. Для общеобразоват. Организаций с прил. на электрон. носителе : базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под ред. Н. А. Парфентьевой. – Москва : Просвещение, 2019. – 416 с. : ил. – (Классический курс). – ISBN 978-5-09-028225-3 – Текст : непосредственный

2. Мякишев, Г. Я. Физика. 11 класс : учебник для общеобразоват. организаций с прил. на электрон. носителе : базовый уровень / Г. Я. Мякишев, Б. Б. Буховцев, Н. Н. Сотский ; под ред. Н. А. Парфентьевой. – Москва : Просвещение, 2019. – 416 с. : ил. – (Классический курс). – ISBN 978-5-09-028225-3 – Текст : непосредственный

3. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля учебник для образоват. учреждений нач. и сред. проф. образования / В. Ф. Дмитриева. – 6-е изд., стер. – Москва : Издательский центр Академия, 2014. – 448 с. ISBN 978- 5-7695-9932-3– Текст : непосредственный

4.2.2. Дополнительные источники

1. Генденштейн, Л. Э. Физика. 10 класс. Ч. 1 : учебник для учащихся общеобразоват. Организаций (базовый и углубленный уровни) / Л. Э. Генденштейн, Ю. И. Дик ; под ред. В. А. Орлова. – Москва : Мнемозина, 2014. – 238 с. : ил. ISBN 978-5-346-02808-6 – Текст : непосредственный

2. Генденштейн, Л. Э. Физика. 10 класс. Ч. 2 : учебник для учащихся общеобразоват. Организаций (базовый и углубленный уровни) / Л. Э. Генденштейн, Ю. И. Дик ; под ред. В. А. Орлова. – Москва : Мнемозина,

2014. – 238 с. : ил. ISBN 978-5-346-02808-6 – Текст : непосредственный

3. Степанова, Г. Н. Сборник задач по физике. 10- 11 классы : учебное пособие / Г. Н. Степанова. – Москва : Просвещение, АО Московские учебники, 2005. – ил. – ISBN 5- 7461-0160-5

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. 11klasov.net : сайт. – Москва, 2021 - . – URL : <https://11klasov.net> (дата обращения: 15.05.2024). – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей.- Текст: электронный.

2. resh.edu.ru : сайт.- Москва, 2021 – URL : <https://resh.edu.ru> (дата обращения : 15.05.2024). – Текст : электронный.

3. book.ru : сайт.- Москва, 2010 – 2021 – URL : <https://resh.edu.ru> (дата обращения : 15.05.2024). – Текст : электронный.

Приложение 1.7
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета
ОУПУ.07 ХИМИЯ

Разработчик: Сираева А.И.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	6
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	7
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	9
2.2	Содержание учебного предмета	10
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	16
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	27

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Химия» направлено на достижение следующих **целей:**

— формирование у обучающихся умения оценивать значимость химического знания для каждого человека;

– формирование у обучающихся целостного представления о мире и роли химии в создании современной естественно-научной картины мира; умения объяснять объекты и процессы окружающей действительности:

природной, социальной, культурной, технической среды, — используя для этого химические знания;

– развитие у обучающихся умений различать факты и оценки, сравнивать оценочные выводы, видеть их связь с критериями оценок и связь критериев с определенной системой ценностей, формулировать и обосновывать собственную позицию;

– приобретение обучающимися опыта разнообразной деятельности, познания и самопознания; ключевых навыков, имеющих универсальное значение для различных видов деятельности (навыков решения проблем, принятия решений, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, навыков измерений, сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни).

3. Уровень освоения программы: *базовый*

4. Количество часов: 138

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Химия» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Химия» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

1) сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

2) сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

3) навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

4) готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

5) эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

6) принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

7) осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

8) сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества,

продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.2 Метапредметные результаты

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных

источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения.

1.4 Предметные результаты

Сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

Владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

Сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

Сформированность умений использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные

химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций;

Сформированность умений устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции;

Владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

Сформированность умений проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

Сформированность умений планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катионаммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

Сформированность умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

Сформированность умений соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: сформированность умения применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений;

Для слепых и слабовидящих обучающихся: сформированность умения использовать рельефно-точечную систему обозначений Л.Брайля для записи химических формул.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	138	70
Всего учебных занятий	132	
в том числе:		
лекции, уроки	78	
практические занятия	48	
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	6	
Промежуточная аттестация*	6	

*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена.

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Теоретические основы химии

Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d-элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов.

Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Значение периодического закона в развитии науки.

Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая) Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный) Водородная связь Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы.

Вещества молекулярного и немолекулярного строения. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решёток Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки.

Понятие о дисперсных системах Истинные и коллоидные растворы Массовая доля вещества в растворе.

Классификация неорганических соединений. Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.

Химическая реакция. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях.

Скорость реакции, её зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия Принцип Ле Шателье.

Электролитическая диссоциация Сильные и слабые электролиты Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. *Понятие о водородном показателе (pH) раствора.* Реакции ионного обмена. *Гидролиз неорганических и органических веществ.*

Окислительно-восстановительные реакции Понятие об электролизе расплавов и растворов солей. Применение электролиза.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: демонстрация таблиц «Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»; изучение моделей кристаллических решёток; наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (разложение пероксида водорода в присутствии катализатора, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора, реакции ионного обмена).

Проведение практической работы «Влияние различных факторов на скорость химической реакции».

Расчётные задачи

Расчёты по уравнениям химических реакций, в том числе термодинамические расчёты, расчёты с использованием понятия «массовая доля вещества».

Раздел 2. Неорганическая химия

Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений.

Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений.

Общие способы получения металлов. *Металлургия Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии.* Применение металлов в быту и технике.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: изучение коллекции «Металлы и сплавы», образцов неметаллов; решение экспериментальных задач; наблюдение и описание демонстрационных и лабораторных опытов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей, качественные реакции на катионы металлов).

Расчётные задачи

Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ; расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси.

Раздел 3. Теоретические основы органической химии

Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях — одинарные и кратные связи.

Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами органических веществ и материалами на их основе;

моделирование молекул органических веществ; наблюдение и описание демонстрационных опытов по превращению органических веществ при нагревании (плавление, обугливание и горение).

Углеводороды.

Алканы: состав и строение, гомологический ряд Метан и этан — простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.

Алкены: состав и строение, гомологический ряд Этилен и пропилен — простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение.

Алкадиены Бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации) Получение синтетического каучука и резины.

Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд Ацетилен — простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение.

Арены Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. *Толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования) получение и применение.* Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.

Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту Каменный уголь и продукты его переработки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины; коллекции «Нефть» и «Уголь»; моделирование молекул углеводородов и галогенопроизводных; проведение практической работы: получение этилена и изучение его свойств.

Расчётные задачи.

Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции)

Кислородсодержащие органические соединения.

Предельные одноатомные спирты. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека.

Многоатомные спирты Этиленгликоль и глицерин: строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными

металлами, качественная реакция на многоатомные спирты) Действие на организм человека Применение глицерина и этиленгликоля.

Фенол: строение молекулы, физические и химические свойства Токсичность фенола Применение фенола.

Альдегиды и кетоны. Формальдегид, ацетальдегид: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.

Ацетон: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления), получение и применение. Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.

Сложные эфиры как производные карбоновых кислот Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров.

Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза — простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.

Сахароза — представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение.

Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: проведение, наблюдение и описание демонстрационных опытов: горение спиртов, качественные реакции одноатомных спиртов (окисление этанола оксидом меди(II)), многоатомных спиртов (взаимодействие глицерина с гидроксидом меди(II)), альдегидов (окисление аммиачным раствором оксида серебра(I) и гидроксидом меди(II), взаимодействие крахмала с иодом); проведение практической работы: свойства раствора уксусной кислоты.

Расчётные задачи.

Вычисления по уравнению химической реакции (массы, объёма, количества исходного вещества или продукта реакции по известным массе, объёму, количеству одного из исходных веществ или продуктов реакции).

Азотсодержащие органические соединения.

Амины. Метиламин и анилин: состав, строение, физические и химические свойства (горение, взаимодействие с водой и кислотами).

Аминокислоты как амфотерные органические соединения Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды.

Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.

Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.

Высокомолекулярные соединения.

Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений — полимеризация и поликонденсация.

Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол). Натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый). Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан). Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.

Межпредметные связи.

Реализация межпредметных связей при изучении органической химии осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: явление, научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование.

Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения.

Биология: клетка, организм, биосфера, обмен веществ в организме, фотосинтез, биологически активные вещества (белки, углеводы, жиры, ферменты).

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: пищевые продукты, основы рационального питания, моющие средства, лекарственные и косметические препараты, материалы из искусственных и синтетических волокон.

Раздел 4. Химия и жизнь

Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций.

Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ.

Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика,

материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения.

Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов; правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.

Межпредметные связи.

Реализация межпредметных связей при изучении общей и неорганической химии в 11 классе осуществляется через использование как общих естественно-научных понятий, так и понятий, являющихся системными для отдельных предметов естественно-научного цикла.

Общие естественно-научные понятия: научный факт, гипотеза, закон, теория, анализ, синтез, классификация, периодичность, наблюдение, эксперимент, моделирование, измерение, явление.

Физика: материя, энергия, масса, атом, электрон, протон, нейтрон, ион, изотоп, радиоактивность, молекула, энергетический уровень, вещество, тело, объём, агрегатное состояние вещества, физические величины и единицы их измерения, скорость.

Биология: клетка, организм, экосистема, биосфера, макро- и микроэлементы, витамины, обмен веществ в организме.

География: минералы, горные породы, полезные ископаемые, топливо, ресурсы.

Технология: химическая промышленность, металлургия, производство строительных материалов, сельскохозяйственное производство, пищевая промышленность, фармацевтическая промышленность, производство косметических препаратов, производство конструкционных материалов, электронная промышленность, нанотехнологии.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практической подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические основы химии				
Тема 1.1. Химический элемент	Основное содержание:			
	Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d-элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырех периодов. Электронная конфигурация атомов.	4	М3, М9, П3	СР
Тема 1.2 Периодический закон и Периодическая система химических элементов	Основное содержание:			
	Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов и образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам. Значение периодического закона в развитии науки.	4	М3, М9, П1, П2. ЛР2, ЛР6	УО
	Профессионально-ориентированное содержание:			

	Микроэлементы входящие в состав продуктов.			
Тема 1.3 Строение вещества. Химическая связь	Основное содержание:			
	Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления Ионы: катионы и анионы. Вещества молекулярного и немолекулярного строения Закон постоянства состава вещества Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе.	4/4	М3, М9, П3	СР
	Практические занятия:			
	Типы кристаллических решёток.	6/4	М3, М9, П3	ПР
Тема 1.4 Классификация неорганических соединений	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Карамелизация, аморфные вещества.			
	Основное содержание:			
	Номенклатура неорганических веществ. Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам.	2		
	Практические занятия:			

	Генетическая связь неорганических веществ	6/2	М3, М9, П3	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Соли в организме человека.			
Тема 1.5 Химическая реакция. Скорость реакции.	Основное содержание:			
	Классификация химических реакций в неорганической и органической химии. Закон сохранения массы веществ; закон сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Скорость реакции, её зависимость от различных факторов. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние химического равновесия Принцип Ле Шателье. Электролитическая диссоциация. Сильные и слабые электролиты Среда водных растворов веществ: кислая, нейтральная, щелочная. Реакции ионного обмена.	4/2	М3, М9, П2	УО
	Практические занятия:			
	Влияние различных факторов на скорость химической реакции.	6/2	М3, М9, П3	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Пищеварительные ферменты			
Раздел 2. Неорганическая химия				
Тема 2.1 Неметаллы	Основное содержание			

	<p>Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д И Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений.</p>	4	М3, М9, П3, П5	СР
Тема 2.2 Металлы	Основное содержание:			
	<p>Положение металлов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов Общие физические свойства металлов Сплавы металлов Электрохимический ряд напряжений металлов. Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. <i>Металлургия Коррозия металлов. Способы защиты от коррозии.</i> Применение металлов в быту и технике.</p>	4	М3, М9, П3, П5	СР
Раздел 3. Теоретические основы органической химии:				
	Основное содержание:			

Тема 3.1 Предмет органической химии	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях — одинарные и кратные связи Представление о классификации органических веществ Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ.	2/2	М3, М9, П2	УО
	Практические занятия:			
	Моделирование изомеров органических веществ	4/2	М3, М9, П3	ПР
Тема 3.2 Предельные углеводороды	Основное содержание:			
	Алканы: состав и строение, гомологический ряд Метан и этан — простейшие представители алканов: физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение.	2	М3, М9, П3	СР
	Основное содержание:			

Тема 3.3 Непредельные углеводороды	<p>Алкены: состав и строение, гомологический ряд Этилен и пропилен — простейшие представители алкенов: физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации), получение и применение.</p> <p>Алкадиены Бутадиен-1,3 и метилбутадиен-1,3: строение, важнейшие химические свойства (реакция полимеризации)</p> <p>Получение синтетического каучука и резины.</p> <p>Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд Ацетилен — простейший представитель алкинов: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, горения), получение и применение. Ознакомление с образцами пластмасс, каучуков и резины.</p>	6/4	М3, М9, ПЗ	УО
	<p>Профессионально-ориентированное содержание:</p> <p>Пищевой и пищевой пластик, тефлон.</p>			
	<p>Основное содержание:</p>			
Тема 3.4 Ароматические углеводороды	<p>Арены Бензол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение.</p> <p><i>Толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования) получение и</i></p>	4/4	М3, М9, ПЗ	УО

	<i>применение.</i> Токсичность аренов. Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам.			
Тема 3.5 Природные источники углеводов	Основное содержание:			
	Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту Каменный уголь и продукты его переработки.	2	М3, М9, П3	УО
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Искусственные красители, ароматизаторы.			
Тема 3.6 Спирты и фенол	Основное содержание: Предельные одноатомные спирты. Метанол и этанол: строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты Этиленгликоль и глицерин: строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты) Действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля.	4	М3, М9, П2,	УО

	Токсичность фенола Применение фенола			
	Практические занятия:			
	Вычисления по уравнению химической реакции	6/4	Л14, П2, Л13	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Этанол в продуктах. Действие метанола и этанола на организм человека.			
Тема 3.7 Карбонильные соединения	Основное содержание:			
	Альдегиды и кетоны. Формальдегид, ацетальдегид: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение. Ацетон: строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления), получение и применение.	4/4	М3, М9, П3	УО
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Консерванты в сельском хозяйстве и пищевой промышленности.			
Тема 3.8 Карбоновые кислоты, сложные эфиры	Основное содержание:			
	Одноосновные предельные карбоновые кислоты. Муравьиная и уксусная кислоты: строение, физические и химические свойства (свойства, общие для класса кислот, реакция этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот.	6/6	М3, М9, П3	СР

	<p>Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.</p> <p>Сложные эфиры как производные карбоновых кислот Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров.</p> <p>Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза — простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы.</p> <p>Сахароза — представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение.</p> <p>Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).</p>			
	Практические занятия:			
	Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие.	4/4	Л14, П2, Л13	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			

	Применение жиров. Биологическая роль жиров.			
Тема 3.9 Углеводы	Основное содержание:			
	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза — простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра(I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение, биологическая роль. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Сахароза — представитель дисахаридов, гидролиз, нахождение в природе и применение. Крахмал и целлюлоза как природные полимеры. Строение крахмала и целлюлозы. Физические и химические свойства крахмала (гидролиз, качественная реакция с иодом).	4	Л11, М4, ЛР3, ЛР4	УО
	Практические занятия:			
	Крахмал и целлюлоза как природные полимеры.	6/4	Л7, Л9, М4	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			
Углеводы в пище. Биологическая роль углеводов.				
	Основное содержание:			

Тема 3.10. Азотсодержащие органические соединения.	<p>Аминокислоты как амфотерные органические соединения Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды.</p> <p>Белки как природные высокомолекулярные соединения. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки.</p> <p>Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: наблюдение и описание демонстрационных опытов: денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.</p>	4/4	Л7, Л9, М4	УО
	Практические занятия:			
	Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков.	4/4	Л11, М4, ЛР3, ЛР4	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Белки и питание. Витамины. Пищевая ценность продуктов.		Л11, М4, ЛР3, ЛР4	
Тема 3.11. Высокомолекулярные соединения	Основное содержание:			
	<p>Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса.</p> <p>Основные методы синтеза</p>	6/4	Л7, Л9, М4	УО

	<p>высокомолекулярных соединений — полимеризация и поликонденсация. Пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол). Натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый). Волокна: натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза), синтетические (капрон и лавсан). Экспериментальные методы изучения веществ и их превращений: ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков.</p>			
Раздел 4. Химия и жизнь				
<p>Тема 4.1. Химия и жизнь</p>	<p>Основное содержание: Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ. Человек в мире веществ и материалов: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, органические и минеральные удобрения.</p>	8/6	МЗ, М9, ЛР10	УО

	Химия и здоровье человека: правила использования лекарственных препаратов; правила безопасного использования препаратов бытовой химии в повседневной жизни.			
	Практические занятия:	6/4		
	Получение кислот. Охрана окружающей среды.		М3, М9, Л14, ЛР10	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Химия и здоровье: лекарства, БАДы, гормоны.			
Консультации		6		
Экзамен		6		
Всего		138		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Химия».

Оборудование кабинета:

- Кабинет оборудован:

– посадочные места по количеству обучающихся;

– рабочее место преподавателя;

– комплект наглядно-методических пособий

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен ПК.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Новошинский, И.И. Химия для 10 (11) класса / Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Базовый уровень: Учебник для общеобразоват. учреждений. – [6-е изд.] – М.: ООО «ТИД «Русское слово – РС», 2017 – 176

с. ISBN 978-5-9932-0072-9.

2. Новошинский, И.И. Химия для 11 (10) класса/ Новошинский И.И., Новошинская Н.С. Базовый уровень: Учебник для общеобразовательных учреждений – [6-е изд.] – М.: ООО «ТИД «Русское слово» – РС, 2017 – 176 с. ISBN 978-5-9932-0295-2.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Габриелян, О.С. 10 КЛАСС базовый уровень / О. С. Габриелян. – [10-е изд., стереотип.] – М.: Дрофа, 2016 – 191с. – ISBN 978-5-358-12176-8.

2. Габриелян, О.С. Химия. 11 класс: Учеб, для общеобразоват. учреждений / О. С. Габриелян, Г. Г. Лысова. – [10-е изд., испр.] – М.: Дрофа, 2016 – 368 с.: ил. ISBN 5-7107-5429 – 3.

4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека: сайт/Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. – URL: <http://www.zipsites> – Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

2. Электронная библиотека: сайт/ЭБС. – URL: <https://www.iprbookshop.ru> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

3. Материалы учебной дисциплины «Химия» – URL: <http://www.chemistry.bsu.by/abc/> – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. – Текст: электронный.

4. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный

Приложение 1.8
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар,кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.08 БИОЛОГИЯ

Разработчик: Слабоспицкая О.В.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	9
1.3	Метапредметные результаты	9
1.4	Предметные результаты	13
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	16
2.2	Содержание учебного предмета	17
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	26
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	45

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «Биология» направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение обучающимися системы знаний о биологических теориях, учениях, законах, закономерностях, гипотезах, правилах, служащих основой для формирования представлений о естественно-научной картине мира, о методах научного познания, строении, многообразии и особенностях живых систем разного уровня организации, выдающихся открытиях и современных исследованиях в биологии;

- формирование у обучающихся познавательных, интеллектуальных и творческих способностей в процессе анализа данных о путях развития в биологии научных взглядов, идей и подходов к изучению живых систем разного уровня организации; становление у обучающихся общей культуры, функциональной грамотности, развитие умений объяснять и оценивать явления окружающего мира живой природы на основании знаний и опыта, полученных при изучении биологии;

- формирование у обучающихся умений иллюстрировать значение биологических знаний в практической деятельности человека, развитии современных медицинских технологий и агробιοтехнологий;

- воспитание убеждённости в возможности познания человеком живой природы, необходимости бережного отношения к ней, соблюдения этических норм при проведении биологических исследований;

- осознание ценности биологических знаний для повышения уровня экологической культуры, для формирования научного мировоззрения; Федеральная рабочая программа;

- применение приобретённых знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности по отношению к окружающей среде, собственному здоровью, обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 68

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Биология» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Биология» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

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

1) гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; готовность к совместной творческой деятельности при создании учебных проектов, решении учебных и познавательных задач, выполнении биологических экспериментов;

способность определять собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни и объяснять её;

умение учитывать в своих действиях необходимость конструктивного взаимодействия людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением;

готовность к сотрудничеству в процессе совместного выполнения учебных, познавательных и исследовательских задач, уважительного отношения к мнению оппонентов при обсуждении спорных вопросов биологического содержания;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

2) патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к природному наследию и памятникам природы, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

способность оценивать вклад российских учёных в становление и развитие биологии, понимания значения биологии в познании законов природы, в жизни человека и современного общества;

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

3) духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе

осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

понимание эмоционального воздействия живой природы и её ценности;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

5) физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

понимание и реализация здорового и безопасного образа жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил и норм, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность), бережного, ответственного и компетентного отношения к собственному физическому и психическому здоровью;

понимание ценности правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в ситуациях, угрожающих здоровью и жизни людей;

осознание последствий и неприятия вредных привычек (употребления алкоголя, наркотиков, курения);

б) трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

7) экологического воспитания:

экологически целесообразное отношение к природе как источнику жизни на Земле, основе её существования;

повышение уровня экологической культуры: приобретение опыта планирования поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды;

осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;

способность использовать приобретаемые при изучении биологии знания и умения при решении проблем, связанных с рациональным природопользованием (соблюдение правил поведения в природе, направленных на сохранение равновесия в экосистемах, охрану видов, экосистем, биосферы);

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной среде, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

наличие развитого экологического мышления, экологической культуры, опыта деятельности экологической направленности, умения руководствоваться ими в познавательной, коммуникативной и социальной практике, готовности к участию в практической деятельности экологической направленности;

8) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

понимание специфики биологии как науки, осознания её роли в формировании рационального научного мышления, создании целостного представления об окружающем мире как о единстве природы, человека и общества, в познании природных закономерностей и решении проблем сохранения природного равновесия;

убеждённость в значимости биологии для современной цивилизации: обеспечения нового уровня развития медицины, создание перспективных биотехнологий, способных решать ресурсные проблемы развития человечества, поиска путей выхода из глобальных экологических проблем и обеспечения перехода к устойчивому развитию, рациональному использованию природных ресурсов и формированию новых стандартов жизни;

заинтересованность в получении биологических знаний в целях повышения общей культуры, естественно-научной грамотности, как составной части функциональной грамотности обучающихся, формируемой при изучении биологии;

понимание сущности методов познания, используемых в естественных науках, способности использовать получаемые знания для анализа и объяснения явлений окружающего мира и происходящих в нём изменений, умение делать обоснованные заключения на основе научных фактов и имеющихся данных с целью получения достоверных выводов;

способность самостоятельно использовать биологические знания для решения проблем в реальных жизненных ситуациях;

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

готовность и способность к непрерывному образованию и самообразованию, к активному получению новых знаний по биологии в соответствии с жизненными потребностями.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур,

отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.2 Метапредметные результаты

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

использовать при освоении знаний приёмы логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, классификации, обобщения), раскрывать смысл биологических понятий (выделять их характерные признаки, устанавливать связи с другими понятиями);

определять цели деятельности, задавая параметры и критерии их достижения, соотносить результаты деятельности с поставленными целями;

использовать биологические понятия для объяснения фактов и явлений живой природы;

строить логические рассуждения (индуктивные, дедуктивные, по аналогии), выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях, формулировать выводы и заключения;

применять схемно-модельные средства для представления существенных связей и отношений в изучаемых биологических объектах, а также противоречий разного рода, выявленных в различных информационных источниках;

разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем, способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

использовать различные виды деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формировать научный тип мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт; осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

ориентироваться в различных источниках информации (тексте учебного пособия, научно-популярной литературе, биологических словарях и справочниках, компьютерных базах данных, в Интернете), анализировать информацию различных видов и форм представления, критически оценивать её достоверность и непротиворечивость;

формулировать запросы и применять различные методы при поиске и отборе биологической информации, необходимой для выполнения учебных задач;

приобретать опыт использования информационно-коммуникативных технологий, совершенствовать культуру активного использования различных поисковых систем;

самостоятельно выбирать оптимальную форму представления биологической информации (схемы, графики, диаграммы, таблицы, рисунки и другое);

использовать научный язык в качестве средства при работе с биологической информацией: применять химические, физические и математические знаки и символы, формулы, аббревиатуру, номенклатуру, использовать и преобразовывать знаково-символические средства наглядности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, активно участвовать в диалоге или дискуссии по существу обсуждаемой темы (умение задавать вопросы, высказывать суждения относительно выполнения предлагаемой задачи,

учитывать интересы и согласованность позиций других участников диалога или дискуссии);

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, предпосылок возникновения конфликтных ситуаций, уметь смягчать конфликты и вести переговоры;

владеть различными способами общения и взаимодействия, понимать намерения других людей, проявлять уважительное отношение к собеседнику и в корректной форме формулировать свои возражения;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

Совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при решении биологической проблемы, обосновывать необходимость применения групповых форм взаимодействия при решении учебной задачи;

выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

использовать биологические знания для выявления проблем и их решения в жизненных и учебных ситуациях;

выбирать на основе биологических знаний целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к живой природе, своему здоровью и здоровью окружающих;

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

Принятие себя и других:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; признавать своё право и право других на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

1.3 Предметные результаты

сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания естественных наук, в формировании современной естественно-научной картины мира и научного мировоззрения, о вкладе российских и зарубежных учёных-биологов в развитие биологии, функциональной грамотности человека для решения жизненных задач;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, организм, метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), уровневая организация живых систем, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие;

умение излагать биологические теории (клеточная, хромосомная, мутационная, центральная догма молекулярной биологии), законы (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова) и учения (о центрах многообразия и происхождения культурных растений Н.И. Вавилова), определять границы их применимости к живым системам;

умение владеть методами научного познания в биологии: наблюдение и описание живых систем, процессов и явлений, организация и проведение биологического эксперимента, выдвижение гипотезы, выявление зависимости между исследуемыми величинами, объяснение полученных результатов, использованных научных понятий, теорий и законов, умение делать выводы на основании полученных результатов;

умение выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот, одноклеточных и многоклеточных организмов, особенности процессов: обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, размножения, индивидуального развития организма (онтогенез);

умение применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения норм грамотного поведения в окружающей природной среде, понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

умение решать элементарные генетические задачи на моно- и дигибридное скрещивание, сцепленное наследование, составлять схемы моногибридного скрещивания для предсказания наследования признаков у организмов;

умение выполнять лабораторные и практические работы, соблюдать правила при работе с учебным и лабораторным оборудованием;

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;

умение создавать собственные письменные и устные сообщения, обобщая биологическую информацию из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;

умение раскрывать содержание биологических терминов и понятий: вид, популяция, генофонд, эволюция, движущие силы (факторы) эволюции, приспособленность организмов, видообразование, экологические факторы, экосистема, продуценты, консументы, редуценты, цепи питания, экологическая пирамида, биогеоценоз, биосфера;

умение излагать биологические теории (эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции), законы и закономерности (зародышевого сходства К.М. Бэра, чередования главных направлений и путей эволюции А.Н. Северцова, учения о биосфере В.И. Вернадского), определять границы их применимости к живым системам;

умение выделять существенные признаки строения биологических объектов: видов, популяций, продуцентов, консументов, редуцентов, биогеоценозов и экосистем, особенности процессов: наследственной изменчивости, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов, действия экологических факторов на организмы, переноса веществ и потока энергии в экосистемах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и биогеохимических циклов в биосфере;

умение решать элементарные биологические задачи, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания);

умение критически оценивать и интерпретировать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы), рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	68	20
Всего учебных занятий	68	
в том числе:		
лекции, уроки	68	
практические занятия		
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
Промежуточная аттестация*	2	

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Живые системы и их организация

Тема 1.1 Биология как наука

Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира.

Система биологических наук.

Практическая работа № 1

Живые системы и их организация

Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы.

Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярный, органоидноклеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный.

Тема 1.2 Химический состав и строение клетки

Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества.

Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса. Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты — мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты — биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов.

Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильногидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии.

Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды — мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. Виды РНК. АТФ: строение и функции. Цитология — наука о клетке. Клеточная теория — пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка.

Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и

грибной клетки.

Поверхностные структуры клеток — клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, её свойства и функции. Цитоплазма и её органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения.

Ядро — регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы.

Транспорт веществ в клетке.

Практическое занятие №2

Изучение строения клеток под микроскопом

Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание.

Тема 1.3 Жизнедеятельность клетки

Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) — две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения веществ и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке.

Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений

Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле.

Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция — матричный синтез РНК. Трансляция — биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка.

Неклеточные формы жизни — вирусы. История открытия вирусов (Д.И. Ивановский). Особенности строения и жизненный цикл вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) — возбудитель СПИДа. Обратная транскрипция, ревертаза и интегразы. Профилактика распространения вирусных заболеваний.

Практические занятия №3

Вирусные заболевания и их профилактика

Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) — возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний.

Тема 1.4 Размножение и индивидуальное развитие организмов

Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация — реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор — кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов.

Тема 1.5 Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз.

Деление клетки — митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза.

Программируемая гибель клетки — апоптоз.

Тема 1.6 Репликация- реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор - кариотип.

Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое, почкование одно- и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции.

Тема 1.7 Мейоз. Стадии мейоза. Процессы происходящие на стадиях мейоза.

Половое размножение, его отличия от бесполого

Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза.

Гаметогенез — процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток — гамет (сперматозоид, яйцеклетка) — сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партогенез. Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое 13 (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врождённые уродства.

Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития.

Практическая работа №4.

Половые клетки.

Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах.

Раздел 2. Наследственность и изменчивость организмов

Тема 2.1. Наследственность и изменчивость организмов

Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных учёных в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.

Тема 2.2 Предмет и задачи генетики. История развития генетики.

Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование.

Тема 2.3 Закон единообразия гибридов первого поколения.

Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.

Тема 2.4 Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов.

Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера.

Хромосомная теория наследственности. Генетические карты.

Тема 2.5 Генетика пола. Хромосомное определение пола.

Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом.

Тема 2.6 Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная.

Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость.

Тема 2.7 Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека.

Методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: 14 полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.

Практическая работа №5

Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

Практическая работа № 6.

Составление и анализ родословных человека.

Сбор информации и построение генеалогического дерева с последующим анализом: установление наследственного характера признака и типа наследования.

Тема 2.8 наследственные заболевания

Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни.

Тема 2.9 Селекция организмов. Основы биотехнологии.

Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отбор в селекции растений и животных. Оценка экстерьера.

Тема 2.10 Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и domestикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений

Близкородственное скрещивание — инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий.

Тема 2.11 Биотехнологии

Биотехнологии в жизни человека. Их разнообразие. Плюсы и минусы биотехнологий.

Практическая работа №7

Биотехнологии в жизни современного человека.

Раздел 3. Теория эволюции

Тема 3.1 Эволюционная биология

Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы.

Тема 3.2 Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии.

Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук.

Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов.

Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов.

Тема 3.3 Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма.

Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор).

Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор — направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации.

Тема 3.4 Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое.

Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции. Происхождение от неспециализированных предков. Прогрессирующая специализация. Адаптивная радиация.

Тема 3.5 Возникновение и развитие жизни на Земле

Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических.

Тема 3.6 Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия.

Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция.

Формирование основных групп живых организмов.

Тема 3.7 Развитие жизни на Земле по эрам и периодам.

Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский,

ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский.

Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой.

Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.

Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов.

Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов.

Тема 3.8 Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека.

Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных.

Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.

Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия.

Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма.

Экскурсия «Эволюция органического мира на Земле» (в естественно-научный музей ОГПУ).

Тема 3.9 Систематическое положение человека в эволюции.

Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Человеческие расы. Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма

Практическая работа № 8.

Основные стадии и ветви эволюции. Сбор информации связанной с проблемой расизма в разных странах. Подготовка выступления.

Раздел 4. Экология

Тема 4.1. Организмы и окружающая среда

Экологическое мировоззрение современного человека.

Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная.

Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы.

Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов.

Тема 4.2 Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований.

Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция.

Практическая работа №9

Экологические характеристики популяции.

С использованием основных показателей популяции, составить сводную таблицу, за несколько лет, по животным занесенным в “Красную книгу”.

Тема 4.3 Сообщества и экологические системы

Сообщество организмов — биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая)

Виды доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе.

Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция.

Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия. Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистема хвойного или широколиственного леса.

Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем.

Сохранение биологического разнообразия на Земле. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере.

Тема 4.4 Круговорот веществ и биохимические циклы

Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота).

Зональность биосферы. Основные биомы суши. Водные биомы.

Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере.

Глобальные экологические проблемы.

Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального

управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.

Практическая работа №10

Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши. Водные биомы.

Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы.

Существование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практич. подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Живые системы и их организация		16/8		
Тема 1.1 Биология как наука	Основное содержание:	2		
	Биология как наука. Связь биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук.		М3, М9, П3	УО
	Практические занятия:	2/2		
	Практическая работа № 1 Живые системы и их организация		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	УО
	Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярный, органоидноклеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный.			
	Основное содержание:			

<p>Тема 1.2 Химический состав и строение клетки</p>	<p>Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса. Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты — мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты — биологические катализаторы. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Строение фермента: активный центр, субстратная специфичность. Коферменты Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды — мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. Виды РНК. АТФ: строение и функции. Цитология — наука о клетке. Клеточная теория — пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие</p>		<p>М3, М9, П3</p>	<p>УО</p>
---	---	--	-------------------	------------------

	<p>признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка.</p> <p>Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток — клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, её свойства и функции. Цитоплазма и её органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро — регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, карิโอплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке.</p>			
	<p>Практические занятия:</p>			
	<p>Практическое занятие №2 Изучение строения клеток под микроскопом</p>		<p>П5, М3, М9, П2, ЛР8</p>	<p>УО ПР</p>
	<p>Изучение строения клеток растений, животных и бактерий под микроскопом на готовых микропрепаратах и их описание.</p>		<p>Л7, Л10, Л11, П3</p>	

Тема 1.3 Жизнедеятельность клетки	Основное содержание:	4/4	М3, М9, П3, П5	УО
	<p>Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) — две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения веществ и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая фазы фотосинтеза.</p> <p>Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений</p> <p>Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле.</p> <p>Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии вклетке. Этапы энергетического обмена.</p> <p>Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена. Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция — матричный синтез РНК. Трансляция — биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе</p>			

	<p>белка. Неклеточные формы жизни — вирусы. История открытия вирусов (Д.И. Ивановский). Особенности строения и жизненный цикл вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека вызываемые вирусами.</p>			
	Практические занятия:	2		
	Практические занятия №3 Вирусные заболевания и их профилактика		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	ПР
	Профессионально-ориентированное содержание: Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) — возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний. Возможности заражения в общественных местах.			
Тема 1.4 Размножение и индивидуальное развитие организмов	Основное содержание:	2/2		
	Оплодотворение. Партогенез. Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врождённые уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития. Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое, почкование			

	одно- и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого.			
Тема 1.5 Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз	Основное содержание: Деление клетки — митоз. Стадии митоза. Процессы, протекающие в интерфазе. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза.	2		
Тема 1.6 Репликация — реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор — кариотип	Основное содержание:	2		

	<p>Программируемая гибель клетки — апоптоз. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез — процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники и яичники. Образование и развитие половых клеток — гамет (сперматозоид, яйцеклетка) — сперматогенез и оогенез. Оплодотворение. Партеогенез. Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие.</p>			
Тема 1.7 Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза	Основное содержание:	2		
	Типы постэмбрионального развития: прямое, непрямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врождённые уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: строение семени, стадии развития.			ОУ
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа №4 Половые клетки Изучение строения половых клеток на готовых микропрепаратах. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов		М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	
Раздел 2. Наследственность и изменчивость организмов		24/6		
Тема 2.1	Основное содержание	2		

Наследственность и изменчивость организмов	Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных учёных в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний.		МЗ, М9, ПЗ, П5	СР
Тема 2.2 Предмет и задачи генетики. История развития генетики	Основное содержание: Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование.	2		
Тема 2.3 Закон единообразия гибридов первого поколения	Основное содержание: Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи.	2		
Тема 2.4. Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов	Основное содержание: Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты.	2		
Тема 2.5 Генетика пола. Хромосомное определение пола	Основное содержание: Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом.	2		

Тема 2.6 Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная	Основное содержание:	2		
	Наследственная, или генотипическая, изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс — основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова.			
Тема 2.7 Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека	Основное содержание:	2		
	Внеядерная наследственность и изменчивость. генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР- анализа. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.			
	Практические занятия:			
	Практическая работа №5 Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни.	2	М3, М9, П1, П2, ЛР2, ЛР6	
Профессионально-ориентированное содержание: Особенности общения с людьми, имеющими				

	наследственные и генные заболевания.			
	Практические занятия:	2		
	Практическая работа № 6 Составление и анализ родословных человека.			
	Основное содержание: Сбор информации и построение генеалогического дерева с последующим анализом: установление наследственного характера признака и типа наследования.		М3, М9, П3, П5	ПР
Тема 2.8 Наследственные заболевания человек	Основное содержание:	2		
	Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни.		М3, М9, П2	УО
Тема 2.9 Селекция организмов. Основы биотехнологии	Основное содержание:			
	Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера.	2	М3, М9, П3, П5	УО
	Практические занятия: Практическая работа №7 Биотехнологии в жизни современного человека. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание — аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов. Экологические и этические проблемы. ГМО —		М3, М9, П3, П5	УО

	генетически модифицированные организмы			
	Профессионально-ориентированное содержание: Биотехнология в профессиональной деятельности. Клеточная инженерия.			
Тема 2.10 Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах происхождения и многообразия культурных растений.	Основное содержание: Близкородственное скрещивание — инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий.	2	М3, М9, П3, П5	УО
Тема 2.11 Биотехнологии	Основное содержание: Биотехнологии в жизни современного человека. Их разнообразие. Плюсы и минусы биотехнологий.	2	М3, М9, П3, П5	УО
Раздел 3. Теория эволюции		18/2		
Тема 3.1 Эволюционная биология	Основное содержание: Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы.	2		
Тема 3.2 Предпосылки	Основное содержание: Биогеографические: сходство и различие фаун и флор	2		

<p>возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии</p>	<p>материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов.</p>			
<p>Тема 3.3 Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма</p>	<p>Основное содержание: Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор). Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции.</p>	2	М3, М9, П3, П5	УО
<p>Тема 3.4 Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое</p>	<p>Основное содержание: Биогеографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех организмов. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор — направляющий фактор эволюции. Формы</p>	2	М3, М9, П3, П5	УО

	естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции. Происхождение от неспециализированных предков. Прогрессирующая специализация. Адаптивная радиация.			
Тема 3.5 Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание:			
	Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических.	2		
Тема 3.6 Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия	Основное содержание:	2	Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9 Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9	УО
	Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов, эры и периоды: Характеристика климата и геологических процессов.			
Тема 3.7	Основное содержание:	2	Л11, М3, М9,	УО

<p>Развитие жизни на Земле по эрам и периодам</p>	<p>Основные этапы эволюции растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Система органического мира как отражение эволюции. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь.</p>		<p>ЛР7, ЛР9 Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9</p>	
<p>Тема 3.8 Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека</p>	<p>Основное содержание:</p>			
	<p>Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Человеческие расы. Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма. Экскурсия «Эволюция органического мира на Земле» (в естественно-научный музей ОГПУ).</p>	<p>2</p>	<p>Л13, П3 М3, М9, П3, П5</p>	<p>УО</p>
	<p>Практические занятия:</p>			
	<p>Практическая работа № 8 Основные стадии и ветви эволюции. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Человеческие расы. Черты</p>		<p>М3, М9, П3</p>	<p>УО</p>

	приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма			
	Профессионально-ориентированное содержание:			
	Сбор информации связанной с проблемой расизма в разных странах. Подготовка выступления.		Л11, М3, М9, ЛР7, ЛР9	ОУ,ПР
Тема 3.9 Систематическое положение человека в эволюции	Основное содержание:	2		
	Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь. Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный. Человеческие расы. Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика социального дарвинизма и расизма		М3, М9, ПЗ	УО
Раздел 4. Экология		10/4		
Тема 4.1	Основное содержание:			

<p>Организмы и окружающая среда</p>	<p>Экологическое мировоззрение современного человека. Среды обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов.</p>	<p>2</p>	<p>М3, М9, П3, П5</p>	
<p>Тема 4.2 Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований</p>	<p>Основное содержание:</p>			
	<p>Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество, симбиоз и его формы. Паразитизм, кооперация, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество). Аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция.</p>	<p>2/2</p>	<p>М3, М9, П3, П5</p>	<p>УО</p>
	<p>Практические занятия:</p>			
	<p>Практическая работа №9 Экологические характеристики популяции.</p>			
	<p>Профессионально-ориентированное содержание: С использованием основных показателей популяции,</p>		<p>М3, М9, П3, П5</p>	<p>УО</p>

	составить сводную таблицу за несколько лет по животным занесённым в “Красную книгу”. Мероприятия проводимые в профессиональной деятельности для сохранения исчезающих животных.			
Тема 4.3 Сообщества и экологические системы	Основное содержание:			
	Сообщество организмов — биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая) Виды доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия. Природные экосистемы. Экосистемы озёр и рек. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле. Учение В.И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в	2	М3, М9, П3	УО

	биосфере.			
	Практические занятия:			
	Практическая работа №10 Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши. Водные биомы. Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы.	2	М3, М9, П3, П5	ПР
	Основное содержание:	2/2		
Тема 4.4 Круговорот веществ и биохимические циклы	Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши. Водные биомы. Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование.		М3, М9, П3, П5	

	Достижения биологии и охрана природы.			
Дифференцированный зачёт				
Всего		68		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Биология».

Оборудование кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий;
- экран и проектор.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен ПК.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Общая биология: Учебник / Под ред. Константинова В.М. - М.: Academia, 2021. - 704 с. ISBN 978-5-7695-4859-8. – Текст: непосредственный

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Богаевская, Т.Я., Квартыч, Е.И. Использование игровых технологий на уроках биологии, как средства развития творческих способностей обучающихся // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2023. № 2-1 (77). С. 78-80.

2. Дмитриева, А.С., Зинатуллина Г.Ф. Межпредметные связи как средство формирования естественнонаучной грамотности обучающихся (на примере химии и биологии) // Гуманитарные научные исследования. 2023. № 8 (144).

3. Колесников, С.И. Общая биология (для спо) / С.И. Колесников. - М.: КноРус, 2020. - 416 с. ISBN 978-5-406-04616-6 – текст непосредственный

4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.]; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 378 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09603-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511618> (дата обращения: 20.05.2024).

2. Электронная библиотека: сайт/Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. – URL: <http://www.zipsites> – Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

3. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный

Приложение 1.9
к ОПОП-II по профессии/специальности
43.01.09 «Повар, кондитер»

Рабочая программа учебного предмета
ОУП.09 ИСТОРИЯ

Разработчик: Лемешкина Е.А.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	7
1.3	Метапредметные результаты	9
1.4	Предметные результаты	12
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	14
2.2	Содержание учебного предмета	14
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	36
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	69

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм.

2. Содержание программы учебного предмета «ОПУ.09 История» направлено на достижение следующих **целей:** формирование и развитие личности обучающегося, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у

обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли России в мире, важности вклада каждого её народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

3. Уровень освоения программы *базовый*.

4. Количество часов: 200

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы определяется его познавательным и мировоззренческим значением, воспитательным потенциалом, вкладом в становление личности человека. История представляет собирательную картину жизни людей во времени, их социального, созидательного, нравственного опыта. Она служит важным ресурсом самоидентификации личности в окружающем социуме, культурной среде от уровня семьи до уровня своей страны и мира в целом. История дает возможность познания и понимания человека и общества в связи прошлого, настоящего и будущего.

Программа учебного предмета «ОУП.09 История» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «ОУП.09 История» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

1) в сфере патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свою страну, свой край, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

2) в сфере гражданского воспитания: осмысление сложившихся в российской истории традиций гражданского служения Отечеству; сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание исторического значения конституционного развития России, своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в школе и детско-юношеских организациях; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

3) в сфере духовно-нравственного воспитания: личностное осмысление и принятие сущности и значения исторически сложившихся и развивавшихся духовно-нравственных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуации нравственного выбора и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные ценности и нормы современного российского общества; понимание значения личного вклада в построение устойчивого будущего; ответственное отношение к своим родителям, представителям старших поколений, осознание значения создания семьи на основе принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

4) в понимании ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития исторической науки и общественной практики, основанного на диалоге

культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; осмысление значения истории как знания о развитии человека и общества, о социальном и нравственном опыте предшествующих поколений; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; овладение основными навыками познания и оценки событий прошлого с позиций историзма, готовность к осуществлению учебной проектно-исследовательской деятельности в сфере истории;

5) в сфере эстетического воспитания: представление об исторически сложившемся культурном многообразии своей страны и мира; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; осознание значимости для личности и общества наследия отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; эстетическое отношение к миру, современной культуре, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

6) в сфере физического воспитания: осознание ценности жизни и необходимости ее сохранения (в том числе на основе примеров из истории); представление об идеалах гармоничного физического и духовного развития человека в исторических обществах и в современную эпоху; ответственное отношение к своему здоровью и установка на здоровый образ жизни;

7) в сфере трудового воспитания: понимание на основе знания истории значения трудовой деятельности как источника развития человека и общества; уважение к труду и результатам трудовой деятельности человека; представление о разнообразии существовавших в прошлом и современных профессий; формирование интереса к различным сферам профессиональной деятельности; готовность совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; мотивация и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

8) в сфере экологического воспитания: осмысление исторического опыта взаимодействия людей с природной средой, его позитивных и негативных проявлений; сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей природной и социальной среде;

9) в сфере развития эмоционального интеллекта обучающихся: развитие самосознания (включая способность осознавать на примерах исторических ситуаций роль эмоций в отношениях между людьми, понимать свое эмоциональное состояние, соотносить его с эмоциями людей в известных исторических ситуациях); саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому; внутренней мотивации, включающей стремление к

достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей; эмпатии (способность понимать другого человека, оказавшегося в определенных обстоятельствах); социальных навыков (способность выстраивать конструктивные отношения с другими людьми, регулировать способ выражения своих суждений и эмоций с учетом позиций и мнений других участников общения).

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
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 детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, 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	ЛР 14

профессиональную жизнестойкость	
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями¹ (при наличии)	
Выполняющий трудовые функции в сфере экономики и управления: 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 16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса² (при наличии)	
Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентоспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению.	ЛР 17
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.	ЛР 18

1.3 Метапредметные результаты

В результате изучения истории на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы познавательные универсальные учебные действия, коммуникативные универсальные учебные действия, регулятивные универсальные учебные действия, совместная деятельность.

1. У обучающегося будут сформированы следующие базовые логические действия как

- часть познавательных универсальных учебных действий:
- формулировать проблему, вопрос, требующий решения;

-устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

-определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

-выявлять закономерные черты и противоречия в рассматриваемых явлениях; разрабатывать

-план решения проблемы с учетом анализа имеющихся ресурсов;

-вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

2. У обучающегося будут сформированы следующие базовые исследовательские действия как часть познавательных универсальных учебных действий:

-определять познавательную задачу;

-намечать путь ее решения и осуществлять подбор исторического материала, объекта;

-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;

-осуществлять анализ объекта в соответствии с принципом историзма, основными процедурами исторического познания;

-систематизировать и обобщать исторические факты (в том числе в форме таблиц, схем);

-выявлять характерные признаки исторических явлений;

-раскрывать причинно-следственные связи событий прошлого и настоящего;

-сравнивать события, ситуации, определяя основания для сравнения, выявляя общие черты и различия;

-формулировать и обосновывать выводы;

-соотносить полученный результат с имеющимся историческим знанием;

-определять новизну и обоснованность полученного результата;

-представлять результаты своей деятельности в различных формах (сообщение, эссе, презентация, реферат, учебный проект и другие);

-объяснять сферу применения и значение проведенного учебного исследования в современном общественном контексте.

3. У обучающегося будут сформированы следующие умения работать с информацией как часть познавательных универсальных учебных действий:

-осуществлять анализ учебной и внеучебной исторической информации (учебники, исторические источники, научно-популярная литература, интернет-ресурсы и другие) - извлекать, сопоставлять, систематизировать и интерпретировать информацию;

-различать виды источников исторической информации; высказывать суждение о достоверности и значении информации источника (по предложенным или самостоятельно сформулированным критериям);

-рассматривать комплексы источников, выявляя совпадения и различия их свидетельств;

-использовать средства современных информационных и коммуникационных технологий с соблюдением правовых и этических норм, требований информационной безопасности;

-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации.

4. У обучающегося будут сформированы следующие умения общения как часть коммуникативных универсальных учебных действий:

-представлять особенности взаимодействия людей в исторических обществах и современном мире;

-участвовать в обсуждении событий и личностей прошлого и современности, выявляя сходство и различие высказываемых оценок;

-излагать и аргументировать свою точку зрения в устном высказывании, письменном тексте;

-владеть способами общения и конструктивного взаимодействия, в том числе межкультурного, в образовательной организации и социальном окружении;

-аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации.

5. У обучающегося будут сформированы следующие умения в части регулятивных универсальных учебных действий:

-владение приемами самоорганизации своей учебной и общественной работы: выявлять проблему, задачи, требующие решения;

-составлять план действий, определять способ решения, последовательно реализовывать намеченный план действий и другие;

-владение приемами самоконтроля: осуществлять самоконтроль, рефлекссию и самооценку полученных результатов;

-вносить коррективы в свою работу с учетом установленных ошибок, возникших трудностей;

-принятие себя и других: осознавать свои достижения и слабые стороны в учении, общении, сотрудничестве со сверстниками и людьми старшего поколения;

-принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

-признавать свое право и право других на ошибку;

-вносить конструктивные предложения для совместного решения учебных задач, проблем.

6. У обучающегося будут сформированы следующие умения совместной деятельности:

-осознавать на основе исторических примеров значение совместной деятельности людей как эффективного средства достижения поставленных целей;

-планировать и осуществлять совместную работу, коллективные учебные проекты по истории, в том числе на региональном материале;

определять свое участие в общей работе и координировать свои действия с другими членами команды;

проявлять творчество и инициативу в индивидуальной и командной работе;

оценивать полученные результаты и свой вклад в общую работу.

1.4 Предметные результаты

Предметные результаты освоения программы по истории на уровне среднего общего образования должны обеспечивать:

1) понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, новой экономической политики, индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик, решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России);

2) знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI в.

3) умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

4) умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

5) умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI в.;

6) умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с

историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

7) умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в. В справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

8) умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и других);

9) приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

10) умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

11) Знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	200	
Всего учебных занятий	200	10
в том числе:		
лекции, уроки	136	
практические занятия	64	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)		
Промежуточная аттестация*	24	

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой российской революции

Россия в Первой мировой войне (1914-1918)

Россия и мир накануне Первой мировой войны. Вступление России в войну. Геополитические и военно-стратегические планы командования. Участие России в военных действиях 1914-1917 гг. Боевые действия на австро-германском и Кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте. Брусиловский прорыв и его значение. Массовый героизм воинов. Национальные подразделения и женские батальоны в составе русской армии. Людские потери. Плен. Тяготы окопной жизни и изменения в настроениях солдат. Политизация и начало морального разложения армии.

Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту.

Благотворительность. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Война и реформы: несбывшиеся ожидания.

Наращение экономического кризиса и смена общественных настроений: от патриотического подъема к усталости от войны и отчаянию. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Эхо войны на окраинах империи: восстание в Средней Азии. Политические партии и война: оборонцы,

интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества.

Великая российская революция 1917-1922 гг. 1917 год: от Февраля к Октябрю

Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза.

Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война.

Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции.

Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль-март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Реакция за рубежом. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Революционная эйфория. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна – лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Православная церковь. Поместный собор и восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. В. И. Ленин как политический деятель.

Первые революционные преобразования большевиков

Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых обязательств Российской империи. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.

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

Гражданская война и ее последствия

Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 – весной 1918 г.: центр, Украина, Поволжье, Урал, Сибирь, Дальний Восток, Северный Кавказ и Закавказье, Средняя Азия. Начало формирования

основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.

Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Комуч, Директория, правительства А. В. Колчака, А. И. Деникина и П. Н. Врангеля. Положение населения на территориях антибольшевистских сил.

Повстанчество в Гражданской войне. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма». Продразверстка, принудительная трудовая повинность, сокращение роли денежных расчетов и административное распределение товаров и услуг. Главкизм. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов.

Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.

Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны

«Несвоевременные мысли» М. Горького. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. «Окна сатиры РОСТА». План монументальной пропаганды. Национализация театров и кинематографа. Издание «Народной библиотеки». Ликбезы. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь и общественные настроения. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Деятельность Трудовых армий. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Кустарные промыслы как средство выживания. Голод, черный рынок и спекуляция. Изъятие церковных ценностей. Проблема массовой детской беспризорности. Влияние военной обстановки на психологию населения.

Наш край в 1914-1922 гг.

Раздел 2. Советский Союз в 1920-1930-е гг.

СССР в годы нэпа (1921-1928)

Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха. Голод 1921-1922 гг. и его преодоление.

Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др. Кронштадтское восстание.

Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Попытки внедрения научной организации труда (НОТ) на производстве. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. – Герой Социалистического Труда).

Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Административно-территориальные реформы 1920-х гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Роль И. В. Сталина в создании номенклатуры. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Молодежная политика. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения.

Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Организация детского досуга. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Лишенцы. Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельско-хозяйственные коммуны, артели и ТОЗы. Отходничество. Сдача земли в аренду.

Советский Союз в 1929-1941 гг.

«Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Национальные и региональные особенности коллективизации. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Днепрострой. Горьковский автозавод.

Сталинградский и Харьковский тракторные заводы, Турксиб. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Иностраные специалисты и технологии на стройках СССР. Форсирование военного производства и освоения новой техники.

Ужесточение трудового законодательства. Нарастание негативных тенденций в экономике.

Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Успехи и противоречия урбанизации.

Утверждение культа личности Сталина. Малые «культы» представителей советской элиты и региональных руководителей. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937—1938 гг. «Враг народа». Национальные операции НКВД. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ: социально-политические и национальные характеристики его контингента. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг. Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.

Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.

Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Падение трудовой дисциплины. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. «Союз воинствующих безбожников». Обновленческое движение в Церкви. Положение нехристианских конфессий. Культура периода нэпа. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Сельские избы-читальни. Основные направления в литературе и архитектуре. Футуризм. Конструктивизм. Достижения в области киноискусства. Культурная революция и ее особенности в национальных регионах. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Академия наук и Коммунистическая академия, Институты красной профессуры.

Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Рабселькоры. Развитие спорта. Освоение Арктики. Рекорды летчиков. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Становление советской культуры и ее основные характеристики. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм как художественный метод.

Литература и кинематограф 1930-х гг. Культура русского зарубежья.

Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров: ВАСХНИЛ, ФИАН, РНИИ и др. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование национальной интеллигенции. Общественные настроения. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Потребление и рынок. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Условия труда и быта на стройках пятилеток. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Парки культуры и отдыха. ВСХВ в Москве. Образцовые универмаги. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. Трудодни. Единоличники. Личные подсобные хозяйства колхозников.

Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.

Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Проблема царских долгов. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг.

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

Наш край в 1920-1930-х гг.

Раздел 3.ВЕЛИКАЯ ОТЕЧЕСТВЕННАЯ ВОЙНА (1941-1945)

Первый период войны (июнь 1941 – осень 1942 г.)

План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. И. В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда.

Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны (блицкрига). Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии

зимой—весной 1942 г. Неудача Ржевско-Вяземской операции. Битва за Воронеж. Итоги и значение Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни.

Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей.

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

Коренной перелом в ходе войны (осень 1942-1943 г.)

Сталинградская битва. Германское наступление весной-летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и наступление на Ржевском направлении. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом-осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом.

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

Человек и война: единство фронта и тыла

«Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту. Добровольные взносы в фонд обороны. Помощь эвакуированным. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт. Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и

нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей. Создание Суворовских и Нахимовских училищ. Культурное пространство в годы войны. Песня «Священная война» – призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Фронтовые корреспонденты. Выступления фронтовых концертных бригад. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Избрание на патриарший престол митрополита Сергия (Страгородского) в 1943 г. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. СССР и союзники. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. Французский авиационный полк «Нормандия-Неман», а также польские и чехословацкие воинские части на советско-германском фронте.

Победа СССР в Великой Отечественной войне. Окончание Второй мировой войны (1944 – сентябрь 1945 г.)

Завершение освобождения территории СССР. Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Операция «Багратион»: наступление советских войск в Белоруссии, освобождение Прибалтики. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Боевое содружество Красной Армии и войск стран Антигитлеровской коалиции. Встреча на Эльбе.

Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Висло-Одерская операция. Капитуляция Германии. Репатриация советских граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Военно-экономическое превосходство СССР над Германией в 1944—1945 гг. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. ГУЛАГ. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Поместный собор 1945 г. Антигитлеровская коалиция. Открытие второго фронта в Европе. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения и дискуссии. Обязательство Советского Союза выступить против Японии. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации, демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Решение проблемы репараций. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Освобождение Курил. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Конференция в Сан-Франциско в июне 1945 г. Устав ООН. Истоки холодной войны. Осуждение главных военных преступников. Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.

Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в Победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты мира. Влияние всемирно-

исторической Победы СССР на развитие национально-освободительного движения в странах Азии и Африки.

Наш край в 1941-1945 гг.

Раздел 4. Всеобщая история. 1914-1945 гг.

Понятие «Новейшее время». Хронологические рамки и периодизация Новейшей истории. Изменение мира в XX – начале XXI в. Ключевые процессы и события Новейшей истории.

Мир накануне и в годы Первой мировой войны

Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй – наследие XIX в. Империализм. Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Российские предложения о разоружении. Гаагские конвенции. Региональные конфликты и войны в конце XIX – начале XX в.

Первая мировая война (1914-1918). Причины Первой мировой войны. Ситуация на Балканах. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Османской империи. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков: вступление в войну Италии, Болгарии. Поражение Сербии. Четверной союз. Верденское сражение. Битва на Сомме. Ютландское морское сражение. Вступление в войну Румынии.

Люди на фронтах и в тылу. Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Мобилизационная экономика военного времени. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция 1917 г. в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.

Раздел 5. Мир в 1918-1939 гг.

От войны к миру

Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Версальская система. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Распад империй и революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Образование новых национальных государств в Европе после распада Российской, Австро-Венгерской, Османской империй. Великая российская революция и ее влияние на мировую историю. Революционная волна 1918-1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Создание Коминтерна. Венгерская советская республика.

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

Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Установление авторитарных режимов в странах Европы. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство. Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса. Становление нацизма в Германии. НСДАП. А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Рост числа авторитарных режимов в Европе. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. VII конгресс Коминтерна. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании (участники, основные сражения, итоги). Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской республики.

Страны Азии в 1918-1930-х гг.

Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой республики. Курс преобразований М. Кемаля Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Япония: наращивание экономического и военного потенциала, начало внешнеполитической агрессии. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди.

Страны Латинской Америки в первой трети XX в.

Мексиканская революция. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили.

Международные отношения в 1920-1930-х гг.

Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. Пакт Бриана-Келлога. «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора. Создание оси Берлин – Рим – Токио.

Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия.

Развитие культуры в 1914-1930-х гг.

Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и др.). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.

Раздел 6. Вторая мировая война

Начало Второй мировой войны.

Причины Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Разгром Польши. Присоединение к СССР Западной Белоруссии и Западной Украины. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции, разделение страны (германская оккупация северной части страны, правительство Виши на юге). Битва за Британию. Вторжение войск Германии и ее союзников на Балканы.

1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Начало Великой Отечественной войны. Планы Германии в отношении СССР (план «Барбаросса», план «Ост»). Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Формирование Антигитлеровской коалиции. Атлантическая хартия. Ленд-лиз. Нападение японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну.

Положение в оккупированных странах. Нацистский «новый порядок». Политика геноцида, холокост. Концентрационные лагеря. Принудительная трудовая миграция и насильственные переселения. Коллаборационизм. Движение Сопротивления: участники, цели и формы борьбы. Восстания в нацистских лагерях. Партизанская война в Югославии.

Коренной перелом в войне. Сталинградская битва. Курская битва. Война в Северной Африке. Сражение при Эль-Аламейне. Высадка союзнических войск в Италии и падение режима Муссолини. Перелом в войне на Тихом океане. Тегеранская конференция. «Большая тройка». Разгром Германии, Японии и их союзников. Открытие второго фронта в Европе, наступление союзников. Военные операции Красной Армии по освобождению стран Европы в 1944-1945 гг. Освободительные восстания против оккупантов и их пособников в европейских странах. Ялтинская конференция руководителей ведущих держав Антигитлеровской коалиции. Разгром военных сил Германии и взятие Берлина. Капитуляция Германии. Роль СССР в разгроме нацистской Германии и освобождении народов Европы. Потсдамская конференция. Создание ООН.

Завершение мировой войны на Дальнем Востоке. Американские атомные бомбардировки Хиросимы и Нагасаки. Вступление СССР в войну против Японии, разгром Квантунской армии. Капитуляция Японии. Нюрнбергский трибунал и Токийский процесс над военными преступниками Германии и Японии. Итоги Второй мировой войны. Роль государств и

народов в Победе над нацизмом и милитаризмом. Решающий вклад СССР в Победу Антигитлеровской коалиции и в процесс послевоенного мирного урегулирования.

История России. 1945-2022 гг.

Раздел 7. СССР в 1945-1991 гг.

СССР в 1945-1953 гг.

Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны. Эйфория Победы. Разруха. Обострение жилищной проблемы. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Положение семей «пропавших без вести» фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Помощь не затронутых войной национальных республик в восстановлении западных регионов СССР. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. Т. Лысенко и лысенковщина. Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Положение в «старых» и «новых» республиках. Рост влияния СССР на международной арене. Первые шаги ООН. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Конфликт с Югославией. Коминформбюро. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.

Наш край в 1945 – начале 1950-х гг.

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

Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н. С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Внутрипартийная демократизация. Начало реабилитации жертв массовых

политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Попытка отстранения Н. С. Хрущева от власти в 1957 г. «Антипартийная группа». Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Поэтические вечера в Политехническом музее. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярны формы досуга. Развитие внутреннего и международного туризма. Начало Московских кинофестивалей. Роль телевидения в жизни общества. Легитимация моды и попытки создания советской моды. Неофициальная культура. Неформальные формы общественной жизни. Стиляги. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю. А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В. В. Терешковой. Первые советские ЭВМ. Появление гражданской реактивной авиации. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.

Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. Расширение системы ведомственных НИИ.

XXII съезд КПСС и программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Движение к государству благосостояния: мировой тренд и специфика советского социального государства. Общественные фонды потребления. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство, хрущевки. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления.

Внешняя политика. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Венгерские события 1956 г. Распад колониальной системы и борьба за влияние в странах третьего мира.

Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н. С. Хрущева. Оценка Хрущева и его реформ современниками и историками.

Наш край в 1953—1964 гг.

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

Приход к власти Л. И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Попытки изменения вектора социальной политики. Уровень жизни: достижения и проблемы. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. МГУ им. М. В. Ломоносова. Академия наук СССР. Новосибирский Академгородок. Замедление научно-технического прогресса в СССР. Отставание от Запада в производительности труда. Лунная гонка с США. Успехи в математике. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Трудовые конфликты и проблема поиска эффективной системы производственной мотивации. Отношение к общественной собственности. «Несуны». Потребительские тенденции в советском обществе. Дефициты и очереди.

Идейная и духовная жизнь советского общества. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и др.). Диссидентский вызов. Первые правозащитные выступления. А. Д. Сахаров и А. И. Солженицын. Религиозные искания. Национальные движения. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Внешняя политика. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Доктрина Брежнева. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Сотрудничество с США в области освоения космоса. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических

настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л. И. Брежнев в оценках современников и историков.

Наш край в 1964-1985 гг.

Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991)

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

Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Массовые митинги, собрания. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Концепция «социализма с человеческим лицом». Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. «Новое мышление» Горбачева. Отказ от идеологической конфронтации двух систем и провозглашение руководством СССР приоритета общечеловеческих ценностей над классовым подходом. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Отношение к М. С. Горбачеву и его внешнеполитическим инициативам внутри СССР и в мире. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов – высший орган государственной власти. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. Образование оппозиционной Межрегиональной депутатской группы. Демократы первой волны, их лидеры и программы.

Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Проблема Нагорного Карабаха и попытки ее решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит.

Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М. С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б. Н. Ельцина Президентом РСФСР. Учреждение в РСФСР Конституционного суда и складывание системы разделения властей. Дестабилизирующая роль «войны законов» (союзного и республиканского законодательства). Углубление политического

кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Провозглашение независимости Литвой, Эстонией и Латвией. Ситуация на Северном Кавказе. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. План автономизации – предоставления автономиям статуса союзных республик. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста Президента РСФСР.

Преобразование экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Государственный и коммерческий секторы. Конверсия оборонных предприятий. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов и усталость населения от усугубляющихся проблем на потребительском рынке. Принятие принципиального решения об отказе от планово-директивной экономики и о переходе к рынку. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях.

Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Ликвидация союзного правительства и центральных органов управления. Референдум о независимости Украины. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Решение проблемы советского ядерного оружия. Россия как преемник СССР на международной арене.

Наш край в 1985-1991 гг.

Раздел 8. Российская Федерация в 1992-2022 гг.

Становление новой России (1992-1999)

Б. Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Взаимодействие ветвей власти на первом этапе преобразований. Предоставление Б. Н. Ельцину дополнительных полномочий для успешного проведения реформ. Правительство реформаторов во главе с Е. Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Особенности осуществления реформ в регионах России.

Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б. Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве.

Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Полномочия Президента как главы государства и гаранта Конституции. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Итоги радикальных преобразований 1992-1993 гг. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Договор с Татарстаном как способ восстановления федеративных отношений с республикой и территориальной целостности страны. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации.

Опасность исламского фундаментализма. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Проблема сбора налогов и стимулирования инвестиций. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Вывод денежных активов из страны. Дефолт 1998 г. и его последствия.

Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Общественные настроения в зеркале социологических исследований. Представления о либерализме и демократии. Проблемы формирования гражданского общества. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. «Новые русские» и их образ жизни. Решение проблем социально незащищенных слоев. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.

Новые приоритеты внешней политики. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «Большую семерку». Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Восточный вектор российской внешней политики в 1990-е гг. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движение 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Президентские выборы 1996 г. Правительства В. С. Черномырдина и Е. М. Примакова. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Выборы в Государственную Думу 1999 г. Добровольная отставка Б. Н. Ельцина.

Наш край в 1992-1999 гг.

Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации

Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В. В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Государственная Дума. Многопартийность. Политические партии и электорат. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономическое развитие в 2000-е гг. Финансовое положение. Рыночная экономика и монополии. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов.

Президент Д. А. Медведев, премьер-министр В. В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В. В. Путина Президентом РФ в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и др.). Начало конституционной реформы (2020).

Человек и общество в конце XX – начале XXI в. Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты.

Демографическая статистика. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и ее результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Общественные представления и ожидания в зеркале социологии. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш «Бессмертный полк». Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).

Внешняя политика в конце XX – начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики РФ (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.

Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Формирование Единого экономического пространства (ЕЭП) и Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Газовые споры с Украиной. Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность «Большой двадцатки». Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.

Государственный переворот на Украине 2014 г. и позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия. Специальная военная операция на Украине.

Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия.

Религия, наука и культура России в конце XX – начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Реформа Академии наук. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности.

Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Предоставление Церкви налоговых льгот. Передача государством зданий и предметов культа для религиозных нужд.

Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.

Наш край в 2000 – начале 2020-х гг.

Раздел 9. Всеобщая история. 1945-2022 гг.

Мир во второй половине XX – начале XXI в.

Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств. События конца 1980-х–начала 1990-х гг. в СССР и странах Центральной и Восточной Европы. Концепции нового миропорядка.

Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX – начале XXI в.

От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Раскол Германии и образование двух германских государств. Формирование двух блоков (НАТО и ЕС, СЭВ и ОВД). Биполярный мир. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX — начале XXI в. Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией. Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Политические системы и лидеры европейских стран во второй половине XX – начале XXI в. «Скандинавская модель» социально-экономического развития. «Бурные шестидесятые». Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х – начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Предпосылки и этапы европейской интеграции. Европейский союз (структура, формы экономического и политического сотрудничества, эволюция).

Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Поиски своего пути в странах региона. Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. События 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, изменения в политическом развитии, экономических системах. Распад Варшавского договора, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие

восточноевропейских государств в XXI в.: экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах.

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

Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Выбор путей развития. Проблемы внешнеполитической ориентации. Китай: гражданская война; провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х – 1980-х гг. и их роль в модернизации страны; современное развитие и международный статус Китая. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; начало ускоренной индустриализации; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.

Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское экономическое чудо. Успехи модернизации. Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, процесс модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.

Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор путей развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX – начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.

Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и установление диктатур. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.

Страны Латинской Америки во второй половине XX – начале XXI в.

Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: Проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х – 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). Правоавторитарные диктатуры. «Левый поворот» в конце XX – начале XXI в.

Международные отношения во второй половине XX – начале XXI в.

Основные этапы развития международных отношений во второй половине 1940-х – 2020-х гг. Международные кризисы и региональные конфликты в годы холодной войны (Берлинский кризис, Корейская война, война в Индокитае, Суэцкий кризис, Кубинский кризис). Создание Движения

неприсоединения. Гонка вооружений. Война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в конце 1960-х – первой половине 1970-х гг. Договор о запрещении ядерных испытаний в трех средах. Договор о нераспространении ядерного оружия (1968). Пражская весна 1968 г. и ввод войск государств – участников ОВД в Чехословакию. Доктрина Брежнева. Урегулирование германского вопроса (договоры ФРГ с СССР и Польшей, четырехстороннее соглашение по Западному Берлину). Договоры об ограничении стратегических вооружений (ОСВ). Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (Хельсинки, 1975 г.).

Ввод советских войск в Афганистан (1979). Возвращение к политике холодной войны. Нарращивание стратегических вооружений. Американский проект СОИ. Провозглашение советской концепции «нового политического мышления» в 1980-х гг. Революции 1989-1991 гг. в странах Восточной Европы. Распад СССР и восточного блока. Международные отношения в конце XX – начале XXI в. От биполярного к многополюсному миру. Россия в современном мире. Тенденции и проблемы европейской интеграции. Региональная интеграция. Военные конфликты. Международный терроризм.

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

Развитие науки во второй половине XX в. (ядерная физика, химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Компьютерная революция. Интернет. Изменение условий труда и быта людей во второй половине XX — начале XXI в. Растущий динамизм движения человека во времени и пространстве. Распространение телевидения, развитие СМИ, их место в жизни современного общества, индивида.

Течения и стили в художественной культуре второй половины XX – начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература: поколения и индивидуальности писателей. Развитие архитектуры: новые технологии, концепции, художественные решения. Живопись. Дизайн. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Кинематограф: технические достижения, жанровое многообразие. Киногерои как общественное явление. Массовая культура. Молодежная культура. Глобальное и национальное в современной культуре.

Современный мир

Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Глобализация, интеграция и проблемы национальных интересов.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах, в том числе в форме практич. подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Первая мировая война и послевоенный кризис Великой Российской Революции		32		
Тема 1.1. Мировой порядок перед Первой мировой войной. Антанта и Тройственный союз	Основное содержание Развитие индустриального общества. Технический прогресс. Изменение социальной структуры общества. Политические течения: либерализм, консерватизм, социал-демократия, анархизм. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Мир империй – наследие XIX в. Империализм.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 1.2. Региональные конфликты накануне Первой мировой войны	Национализм. Старые и новые лидеры индустриального мира. Блоки великих держав: Тройственный союз, Антанта. Российские предложения о разоружении. Гаагские конвенции. Региональные конфликты и войны в конце XIX – начале XX в. Россия накануне Первой мировой войны: проблемы внутреннего развития, внешняя политика.	2		
Тема 1.3. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Черногории, Бельгии	Причины Первой мировой войны. Ситуация на Балканах. Убийство в Сараево. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Османской империи. Цели и планы сторон. Сражение на Марне. Позиционная война. Боевые операции на Восточном фронте, их роль в общем ходе войны. Изменения в составе воюющих блоков: вступление в войну Италии, Болгарии. Поражение Сербии. Четверной союз. Верденское сражение. Битва на Сомме. Ютландское морское сражение. Вступление в войну Румынии. Люди на фронтах и в тылу.	2		

	Практические занятия №1:	2		ПР
	Боевые действия на австро-германском и кавказском фронтах, взаимодействие с союзниками по Антанте			
Тема 1.4. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны.	Основное содержание Националистическая пропаганда. Новые методы ведения войны. Мобилизационная экономика военного времени. Власть и общество в годы войны. Положение населения в тылу воюющих стран. Вынужденные переселения, геноцид. Рост антивоенных настроений. Завершающий этап войны. Объявление США войны Германии. Бои на Западном фронте. Революция 1917 г. в России и выход Советской России из войны. Капитуляция государств Четверного союза. Российское государство и общество в годы Первой мировой войны. Власть, экономика и общество в условиях войны. Милитаризация экономики. Формирование военно-промышленных комитетов. Пропаганда патриотизма и восприятие войны обществом. Содействие гражданского населения армии и создание общественных организаций помощи фронту. Благотворительность. Введение государством карточной системы снабжения в городе и разверстки в деревне. Война и реформы: несбывшиеся ожидания. Нарастание экономического кризиса и смена общественных настроений: от патриотического подъема к усталости от войны и отчаянию. Кадровая чехарда в правительстве. Взаимоотношения представительной и исполнительной ветвей власти. Прогрессивный блок и его программа. Распутинщина и десакрализация власти. Эхо войны на окраинах империи: восстание в Средней Азии. Политические партии и война: оборонцы, интернационалисты и пораженцы. Влияние большевистской пропаганды. Возрастание роли армии в жизни общества. Итоги Первой мировой войны.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	Практические занятия №2:	2		ПР
	Политические, экономические и социальные последствия Первой мировой войны.			
Тема 1.5. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г.	Основное содержание Причины Великой российской революции и ее начальный этап. Понятие Великой российской революции, продолжавшейся от свержения самодержавия до создания Советского Союза. Три основных этапа: Февральская революция, Октябрьская революция, Гражданская война.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 1.6. Формирование Временного правительства и программа его деятельности	Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса. Война как революционизирующий фактор. Национальные и конфессиональные проблемы. Незавершенность и противоречия модернизации. Основные социальные слои, политические партии и их лидеры накануне революции. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Февраль-март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Реакция за рубежом. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Революционная эйфория. Формирование Временного правительства и программа его деятельности.	2		
Тема 1.7. 25 октября: свержение Временного правительства и взятие власти большевиками	Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Весна – лето 1917 г.: зыбкое равновесие политических сил при росте влияния большевиков во главе с В. И. Лениным. Июльский кризис и конец двоевластия. Православная церковь. Поместный собор и восстановление патриаршества. Выступление Корнилова против Временного правительства. Провозглашение России республикой. Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками 25 октября (7 ноября) 1917 г. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. В. И. Ленин как политический деятель. Первые революционные преобразования большевиков Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической, экономической и социальной сферах. Борьба за армию. Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых	2		

	<p>обязательств Российской империи. Национализация промышленности. Декрет о земле и принципы наделения крестьян землей. Отделение Церкви от государства.</p> <p>Созыв и разгон Учредительного собрания. Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем. Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Первая Конституция РСФСР 1918 г.</p>			
	<p>Практические занятия №3:</p> <p>Первые революционные преобразования большевиков.</p>	2/2		ПР
<p>Тема 1.8. Гражданская война и ее последствия</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Установление советской власти в центре и на местах осенью 1917 – весной 1918 г.: центр, Украина, Поволжье, Урал, Сибирь, Дальний Восток, Северный Кавказ и Закавказье, Средняя Азия. Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Ситуация на Дону. Позиция Украинской Центральной рады. Восстание чехословацкого корпуса.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<p>Тема 1.9. Политика «военного коммунизма».</p>	<p>Гражданская война как общенациональная катастрофа. Человеческие потери. Причины, этапы и основные события Гражданской войны. Военная интервенция. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Комуч, Директория, правительства А. В. Колчака, А. И. Деникина и П. Н. Врангеля. Положение населения на территориях антибольшевистских сил. Повстанчество в Гражданской войне. Будни села: красные продотряды и белые реквизиции. Политика «военного коммунизма».</p>	2		
<p>Тема 1.10. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне.</p>	<p>Продразверстка, принудительная трудовая повинность, сокращение роли денежных расчетов и административное распределение товаров и услуг. Главкизм. Разработка плана ГОЭЛРО. Создание регулярной Красной Армии. Использование военспецов. Выступление левых эсеров. Красный и белый террор, их масштабы. Убийство царской семьи. Ущемление прав Советов в пользу чрезвычайных органов: ЧК, комбедов и ревкомов. Особенности Гражданской войны на Украине, в Закавказье и Средней Азии, в Сибири и на Дальнем Востоке. Польско-советская война. Поражение армии Врангеля в Крыму. Причины победы Красной Армии в</p>	2		
<p>Тема 1.11 Культура Советской России периода Гражданской войны</p>		2		

	<p>Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и ее значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья. Последние отголоски Гражданской войны в регионах в конце 1921-1922 г.</p> <p>Идеология и культура Советской России периода Гражданской войны «Несвоевременные мысли» М. Горького. Создание Государственной комиссии по просвещению и Пролеткульта. Наглядная агитация и массовая пропаганда коммунистических идей. «Окна сатиры РОСТА». План монументальной пропаганды. Национализация театров и кинематографа. Издание «Народной библиотеки». Ликбезы. Пролетаризация вузов, организация рабфаков. Антирелигиозная пропаганда и секуляризация жизни общества. Ликвидация сословных привилегий. Законодательное закрепление равноправия полов. Повседневная жизнь и общественные настроения. Городской быт: бесплатный транспорт, товары по карточкам, субботники и трудовые мобилизации. Деятельность Трудовых армий. Комитеты бедноты и рост социальной напряженности в деревне. Кустарные промыслы как средство выживания. Голод, черный рынок и спекуляция. Изъятие церковных ценностей. Проблема массовой детской беспризорности. Влияние военной обстановки на психологию населения.</p>			
	Практические занятия №4:	2/2		ПР
	Эмиграция и формирование русского зарубежья.			
	Профессионально-ориентированное содержание	2		УО, ПО
	Хлебная монополия: к чему привела деятельность продотрядов в годы Гражданской войны. Наш край в 1914-1922 гг.			
Раздел 2. Межвоенный период (1918-1939). СССР в 1920-1930-е годы		34		
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Катастрофические последствия Первой мировой и Гражданской войн. Демографическая ситуация в начале 1920-х гг. Экономическая разруха.			

<p>Тема 2.2. Предпосылки и значение образования СССР.</p>	<p>Голод 1921-1922 гг. и его преодоление. Реквизиция церковного имущества, сопротивление верующих и преследование священнослужителей. Крестьянские восстания в Сибири, на Тамбовщине, в Поволжье и др. Кронштадтское восстание. Отказ большевиков от «военного коммунизма» и переход к новой экономической политике (нэп). Использование рыночных механизмов и товарно-денежных отношений для улучшения экономической ситуации. Замена продразверстки в деревне единым продналогом. Иностранная концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922-1924 гг. Создание Госплана и разработка годовых и пятилетних планов развития народного хозяйства. Попытки внедрения научной организации труда (НОТ) на производстве. Учреждение в СССР звания Героя Труда (1927 г., с 1938 г. – Герой Социалистического Труда). Предпосылки и значение образования СССР. Принятие Конституции СССР 1924 г. Ситуация в Закавказье и Средней Азии. Создание новых национальных образований в 1920-е гг. Политика «коренизации» и борьба по вопросу о национальном строительстве. Административно-территориальные реформы 1920-х гг. Ликвидация небольшевистских партий и установление в СССР однопартийной политической системы. Смерть В. И. Ленина и борьба за власть. Ситуация в партии и возрастание роли партийного аппарата. Роль И. В. Сталина в создании номенклатуры. Ликвидация оппозиции внутри ВКП(б) к концу 1920-х гг. Социальная политика большевиков. Положение рабочих и крестьян. Эмансипация женщин. Молодежная политика. Социальные лифты. Становление системы здравоохранения. Охрана материнства и детства. Борьба с беспризорностью и преступностью. Организация детского досуга. Меры по сокращению безработицы. Положение бывших представителей «эксплуататорских классов». Лишенцы. Деревенский социум: кулаки, середняки и бедняки. Сельско-хозяйственные коммуны, артели и ТОЗы. Отходничество. Сдача земли в аренду.</p>	2		
	<p>Практические занятия №5: Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика.</p>	2		ПР

	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7,М 1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 2.3. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия	<p>«Великий перелом». Перестройка экономики на основе командного администрирования. Форсированная индустриализация: региональная и национальная специфика. Создание рабочих и инженерных кадров. Социалистическое соревнование. Ударники и стахановцы. Ликвидация частной торговли и предпринимательства. Кризис снабжения и введение карточной системы. Коллективизация сельского хозяйства и ее трагические последствия. Раскулачивание. Сопротивление крестьян. Становление колхозного строя. Создание МТС. Национальные и региональные особенности коллективизации. Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Крупнейшие стройки первых пятилеток в центре и национальных республиках. Днепрострой. Горьковский автозавод. Сталинградский и Харьковский тракторные заводы, Турксиб. Строительство Московского метрополитена. Создание новых отраслей промышленности. Иностранцы специалисты и технологии на стройках СССР. Форсирование военного производства и освоения новой техники. Ужесточение трудового законодательства. Нарастание негативных тенденций в экономике.</p> <p>Результаты, цена и издержки модернизации. Превращение СССР в аграрно-индустриальную державу. Ликвидация безработицы. Успехи и противоречия урбанизации.</p> <p>Утверждение культа личности Сталина. Малые «культы» представителей советской элиты и региональных руководителей. Партийные органы как инструмент сталинской политики. Органы госбезопасности и их роль в поддержании диктатуры. Ужесточение цензуры. «История ВКП(б). Краткий курс». Усиление идеологического контроля над обществом. Введение паспортной системы. Массовые политические репрессии 1937-1938 гг. «Враг народа». Национальные операции НКВД. Результаты репрессий на уровне регионов и национальных республик. Репрессии против священнослужителей. ГУЛАГ: социально-политические и национальные характеристики его контингента. Роль принудительного труда в осуществлении индустриализации и в освоении труднодоступных территорий. Советская социальная и национальная политика 1930-х гг.</p>	2/2		
Тема 2.4. Массовые политические репрессии 1937–1938 гг				

	Пропаганда и реальные достижения. Конституция СССР 1936 г.			
Тема 2.5. Культурное пространство советского общества в 1920-1930-е гг.	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	<p>Повседневная жизнь и общественные настроения в годы нэпа. Повышение общего уровня жизни. Нэпманы и отношение к ним в обществе. «Коммунистическое чванство». Падение трудовой дисциплины. Разрушение традиционной морали. Отношение к семье, браку, воспитанию детей. Советские обряды и праздники. Наступление на религию. «Союз воинствующих безбожников». Обновленческое движение в Церкви. Положение нехристианских конфессий. Культура периода нэпа. Пролеткульт и нэпманская культура. Борьба с безграмотностью. Сельские избы-читальни. Основные направления в литературе и архитектуре. Футуризм. Конструктивизм. Достижения в области киноискусства. Культурная революция и ее особенности в национальных регионах. Советский авангард. Создание национальной письменности и смена алфавитов. Деятельность Наркомпроса. Рабфаки. Культура и идеология. Академия наук и Коммунистическая академия, Институты красной профессуры.</p> <p>Создание «нового человека». Пропаганда коллективистских ценностей. Воспитание интернационализма и советского патриотизма. Общественный энтузиазм периода первых пятилеток. Рабселькоры. Развитие спорта. Освоение Арктики. Рекорды летчиков. Эпопея челюскинцев. Престижность военной профессии и научно-инженерного труда. Учреждение звания Героя Советского Союза (1934) и первые награждения. Культурная революция. От обязательного начального образования к массовой средней школе. Установление жесткого государственного контроля над сферой литературы и искусства. Становление советской культуры и ее основные характеристики. Создание творческих союзов и их роль в пропаганде советской культуры. Социалистический реализм как художественный метод.</p> <p>Литература и кинематограф 1930-х гг. Культура русского зарубежья. Наука в 1930-е гг. Академия наук СССР. Создание новых научных центров: ВАСХНИЛ, ФИАН, РНИИ и др. Выдающиеся ученые и конструкторы гражданской и военной техники. Формирование</p>			

	<p>национальной интеллигенции. Общественные настроения. Повседневность 1930-х гг. Снижение уровня доходов населения по сравнению с периодом нэпа. Потребление и рынок. Деньги, карточки и очереди. Из деревни в город: последствия вынужденного переселения и миграции населения. Жилищная проблема. Условия труда и быта на стройках пятилеток. Коллективные формы быта. Возвращение к традиционным ценностям в середине 1930-х гг. Досуг в городе. Парки культуры и отдыха. ВСХВ в Москве. Образцовые универмаги. Пионерия и комсомол. Военно-спортивные организации. Материнство и детство в 1930-е гг. Жизнь в деревне. Трудодни. Единоличники.</p>			
	<p>Практические занятия №6: Культурная революция и «угар» нэпа.</p>	2		ПР
<p>Тема 2.6. Революционные события 1918 – начала 1920-х гг.</p>	<p>Основное содержание Планы послевоенного устройства мира. 14 пунктов В. Вильсона. Парижская мирная конференция. Версальская система. Лига Наций. Вашингтонская конференция. Распад империй и революционные события 1918 – начала 1920-х гг. Образование новых национальных государств в Европе после распада Российской, Австро-Венгерской, Османской империй. Великая российская революция и ее влияние на мировую историю. Революционная волна 1918—1919 гг. в Европе. Ноябрьская революция в Германии. Веймарская республика. Создание Коминтерна. Венгерская советская республика. Страны Европы и Северной Америки в 1920—1930-е гг. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Приход лейбористов к власти в Великобритании. Зарождение фашистского движения в Италии; Б. Муссолини. Приход фашистов к власти и утверждение тоталитарного режима в Италии. Установление авторитарных режимов в странах Европы. Стабилизация 1920-х гг. Эра процветания в США. Мировой экономический кризис 1929-1933 гг. и начало Великой депрессии. Проявления и социально-политические последствия кризиса. «Новый курс» Ф. Д. Рузвельта (цель, мероприятия, итоги). Кейнсианство Государственное регулирование экономики. Альтернативные стратегии выхода из мирового экономического кризиса.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
<p>Тема 2.7. Мир в 1920-е – 1930-е гг.</p>		2		

	Практические занятия №7:	2		ПР
	Причины Великой депрессии. Мировой экономической кризис			
Тема 2.8. Тема 2.10. Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг.	Основное содержание Становление нацизма в Германии. НСДАП. А. Гитлер. Приход нацистов к власти. Нацистский режим в Германии (политическая система, экономическая политика, идеология). Нюрнбергские законы. Подготовка Германии к войне. Рост числа авторитарных режимов в Европе. Борьба против угрозы фашизма. Тактика единого рабочего фронта и Народного фронта. VII конгресс Коминтерна. Приход к власти и политика правительств Народного фронта во Франции, Испании. Позиции европейских держав в отношении Испании. Советская помощь Испании. Оборона Мадрида. Поражение Испанской республики. Распад Османской империи. Провозглашение Турецкой республики. Курс преобразований М. Кемала Ататюрка. Страны Восточной и Южной Азии. Революция 1925-1927 гг. в Китае. Режим Чан Кайши и гражданская война с коммунистами. «Великий поход» Красной армии Китая. Япония: наращивание экономического и военного потенциала, начало внешнеполитической агрессии. Национально-освободительное движение в Индии в 1919-1939 гг. Индийский национальный конгресс. М. К. Ганди. Страны Латинской Америки в первой трети XX в. Мексиканская революция. Реформы и революционные движения в латиноамериканских странах. Народный фронт в Чили. Международные отношения в 1920-1930-х гг.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	
	Практические занятия №8:	2		ПР
	Страны Латинской Америки в первой трети XX в			
Тема 2.9. Китай после Синьхайской революции	Основное содержание Версальская система и реалии 1920-х гг. Планы Дауэса и Юнга. Советское государство в международных отношениях в 1920-х гг. Пакт Бриана-Келлога. «Эра пацифизма». Нарастание агрессии в мире в 1930-х гг. Агрессия Японии против Китая (1931-1933). Итало-эфиопская война (1935). Инициативы СССР по созданию системы коллективной безопасности. Агрессивная политика Германии в Европе (оккупация Рейнской зоны, аншлюс Австрии). Судетский кризис. Мюнхенское соглашение и его последствия. Политика «умиротворения» агрессора.	2/2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	

	Создание оси Берлин – Рим – Токио. Японо-китайская война. Советско-японские конфликты у озера Хасан и реки Халхин-Гол. Британско-франко-советские переговоры в Москве. Советско-германский договор о ненападении и его последствия. Развитие культуры в 1914-1930-х гг.			
	Практические занятия №9: Франкистский мятеж и Гражданская война в Испании (участники, основные сражения, итоги).	2		ПР
Тема 2.10. Внешняя политика СССР в 1920-1930-е гг.	Основное содержание Внешняя политика: от курса на мировую революцию к концепции построения социализма в одной стране. Деятельность Коминтерна как инструмента мировой революции. Проблема царских долгов. Договор в Рапалло. Выход СССР из международной изоляции. Вступление СССР в Лигу Наций. Возрастание угрозы мировой войны. Попытки организовать систему коллективной безопасности в Европе. Советские добровольцы в Испании и в Китае. Вооруженные конфликты на озере Хасан, реке Халхин-Гол и ситуация на Дальнем Востоке в конце 1930-х гг. Мюнхенский договор 1938 г. и угроза международной изоляции СССР. Заключение договора о ненападении между СССР и Германией в 1939 г. Зимняя война с Финляндией. Включение в состав СССР Латвии, Литвы и Эстонии; Бессарабии, Северной Буковины, Западной Украины и Западной Белоруссии. Катынская трагедия. Научные открытия первых десятилетий XX в. (физика, химия, биология, медицина и др.). Технический прогресс в 1920-1930-х гг. Изменение облика городов. «Потерянное поколение»: тема войны в литературе и художественной культуре. Основные направления в искусстве. Модернизм, авангардизм, сюрреализм, абстракционизм, реализм. Ведущие деятели культуры первой трети XX в. Кинематограф 1920-1930-х гг. Тоталитаризм и культура. Массовая культура. Олимпийское движение.	2/2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Практические занятия №10:	2		ПР

	Развитие культуры в 1914-1930-х гг.			
	Профессионально-ориентированное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Голод в СССР в 1932-1933 гг. как следствие коллективизации. Наш край в 1920-1930-х гг.			
Раздел 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война (1941-1945)		32		
Тема 3.1. Причины Второй мировой войны. Стратегические планы основных воюющих сторон.	Основное содержание План «Барбаросса». Соотношение сил противников на 22 июня 1941 г. Вторжение Германии и ее сателлитов на территорию СССР. Брестская крепость. Массовый героизм воинов, представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны. И. В. Сталин – Верховный главнокомандующий. Роль партии в мобилизации сил на отпор врагу. Создание дивизий народного ополчения. Смоленское сражение. Наступление советских войск под Ельней. Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Срыв гитлеровских планов молниеносной войны (блицкрига). Причины Второй мировой войны. Стратегические планы главных воюющих сторон. Нападение Германии на Польшу и начало мировой войны. Разгром Польши. Присоединение к СССР Западной Белоруссии и Западной Украины. Блицкриг. «Странная война». Советско-финляндская война и ее международные последствия. Захват Германией Дании и Норвегии. Разгром Франции, разделение страны (германская оккупация северной части страны, правительство Виши на юге). Битва за Британию. Вторжение войск Германии и ее союзников на Балканы.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 3.2. Первый период войны (июнь 1941 – осень 1942).	1941 год. Начало Великой Отечественной войны и войны на Тихом океане. Нападение Германии на СССР. Начало Великой Отечественной войны. Планы Германии в отношении СССР (план «Барбаросса», план «Ост»). Ход событий на советско-германском фронте в 1941 г. Формирование Антигитлеровской коалиции. Атлантическая хартия. Ленд-лиз. Нападение	2		

	японских войск на Перл-Харбор, вступление США в войну.			
	Практические занятия №11	2		ПР
	Блокада Ленинграда			
Тема 3.3. Битва за Москву	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Битва за Москву. Наступление гитлеровских войск: Москва на осадном положении. Парад 7 ноября 1941 г. на Красной площади. Переход в контрнаступление и разгром немецкой группировки под Москвой. Наступательные операции Красной Армии зимой—весной 1942 г. Неудача Ржевско-Вяземской операции. Битва за Воронеж. Итоги и значение Московской битвы. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. Дорога жизни. Перестройка экономики на военный лад. Эвакуация предприятий, населения и ресурсов. Введение норм военной дисциплины на производстве и транспорте. Нацистский оккупационный режим. Генеральный план «Ост». Нацистская пропаганда. Массовые преступления гитлеровцев против советских граждан. Концлагеря и гетто. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключенными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Праведники народов мира. Восстания в нацистских лагерях. Развертывание партизанского движения.			
	Практические занятия №12:	2		ПР
	Нападение Японии на США и его причины. Пёрл-Харбор			
Тема 3.4. Коренной	Основное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО

перелом в ходе войны (осень 1942-1943 г.)	Сталинградская битва. Германское наступление весной-летом 1942 г. Поражение советских войск в Крыму. Битва за Кавказ. Оборона Сталинграда. Дом Павлова. Окружение неприятельской группировки под Сталинградом и наступление на Ржевском направлении. Разгром окруженных под Сталинградом гитлеровцев. Итоги и значение победы Красной Армии под Сталинградом. Прорыв блокады Ленинграда в январе 1943 г. Значение героического сопротивления Ленинграда. Битва на Курской дуге. Соотношение сил. Провал немецкого наступления. Танковые сражения под Прохоровкой и Обоянью. Переход советских войск в наступление. Итоги и значение Курской битвы. Битва за Днепр. Освобождение Левобережной Украины и форсирование Днепра. Освобождение Киева. Итоги наступления Красной Армии летом-осенью 1943 г. За линией фронта. Развертывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом (коллаборационизм): формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных. Русская освободительная армия и другие антисоветские национальные военные формирования в составе вермахта. Судебные процессы на территории СССР над военными преступниками и пособниками оккупантов в 1943-1946 гг. Проблема второго фронта. Ленд-лиз. Тегеранская конференция 1943 г. Французский авиационный полк «Нормандия-Неман», а также польские и чехословацкие воинские части на советско-германском фронте.		ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	
Тема 3.5. Нацистский оккупационный режим. Начало массового сопротивления врагу.		2		
	Практические занятия №13: Открытие Второго фронта и наступление союзников	2		ПР
Тема 3.6. Человек и война: единство фронта и тыла	Основное содержание «Все для фронта, все для победы!». Трудовой подвиг народа. Роль женщин и подростков в промышленном и сельскохозяйственном производстве. Самоотверженный труд ученых. Помощь населения фронту.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 3.7. Культурное пространство в годы	Добровольные взносы в фонд обороны. Помощь эвакуированным. Повседневность военного времени. Фронтная повседневность. Боевое братство. Женщины на войне. Письма с фронта и на фронт.	2		

войны	<p>Повседневность в советском тылу. Военная дисциплина на производстве. Карточная система и нормы снабжения в городах. Положение в деревне. Стратегии выживания в городе и на селе. Государственные меры и общественные инициативы по спасению детей.</p> <p>Создание Суворовских и Нахимовских училищ.. Песня «Священная война» – призыв к сопротивлению врагу. Советские писатели, композиторы, художники, ученые в условиях войны. Фронтовые корреспонденты. Выступления фронтовых концертных бригад. Песенное творчество и фольклор. Кино военных лет. Государство и Церковь в годы войны. Избрание на патриарший престол митрополита Сергия (Страгородского) в 1943 г. Патриотическое служение представителей религиозных конфессий. Культурные и научные связи с союзниками. СССР и союзники.</p>			
	Практические занятия №14:	2		ПР
	Формирование антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943 г.			
Тема 3.8. Победа СССР в Великой Отечественной войне.	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 3.9 Окончание Второй мировой войны (1944 – сентябрь 1945 г.)	<p>Завершение освобождения территории СССР. Освобождение Правобережной Украины и Крыма. Операция «Багратион»: наступление советских войск в Белоруссии, освобождение Прибалтики. Боевые действия в Восточной и Центральной Европе и освободительная миссия Красной Армии. Боевое содружество Красной Армии и войск стран Антигитлеровской коалиции. Встреча на Эльбе.</p> <p>Битва за Берлин и окончание войны в Европе. Висло-Одерская операция. Капитуляция Германии. Репатриация советских</p>	2		
Тема 3.10. Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.	<p>граждан в ходе войны и после ее окончания. Война и общество. Военно-экономическое превосходство СССР над Германией в 1944-1945 гг. Восстановление хозяйства в освобожденных районах. Начало советского атомного проекта. Реэвакуация и нормализация повседневной жизни. ГУЛАГ. Депортации репрессированных народов. Взаимоотношения государства и Церкви. Поместный собор 1945 г. Ялтинская конференция 1945 г.: основные решения и дискуссии. Обязательство Советского Союза выступить против Японии. Потсдамская конференция. Судьба послевоенной Германии. Политика денацификации, демилитаризации,</p>	2		

	<p>демонополизации, демократизации (четыре «Д»). Решение проблемы репараций. Советско-японская война 1945 г. Разгром Квантунской армии. Боевые действия в Маньчжурии, на Сахалине и Курильских островах. Освобождение Курил. Ядерные бомбардировки японских городов американской авиацией и их последствия. Создание ООН. Конференция в Сан-Франциско в июне 1945 г. Устав ООН. Истоки холодной войны. Осуждение главных военных преступников.</p> <p>Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны. Решающий вклад СССР в Победу Антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты мира. Влияние всемирно-исторической Победы СССР на развитие национально-освободительного движения в странах Азии и Африки.</p>			
	Практические занятия №15:	2		ПР
	Нюрнбергский и Токийский судебные процессы.			
	Профессионально-ориентированное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Солдатский хлеб. Как обеспечивали фронт продовольствием в Великую Отечественную войну?			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
2 курс				
Раздел 4. СССР в 1945-1991 гг. Послевоенный мир.		66		
	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 4.1. От мира к холодной войне.	Научно-технический прогресс. Переход от индустриального к постиндустриальному, информационному обществу. Изменения на карте мира. Складывание биполярной системы. Крушение колониальной системы. Образование новых независимых государств во второй половине XX в. Процессы глобализации и развитие национальных государств.			
Тема 4.2. Соединенные штаты Америки во второй половине XX-начале XXI в.	События конца 1980-х–начала 1990-х гг. в СССР и странах Центральной и Восточной Европы. Концепции нового миропорядка. Страны Северной Америки и Европы во второй половине XX – начале XXI в. От мира к холодной войне. Речь У. Черчилля в Фултоне. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Раскол Германии и образование двух германских государств. Формирование двух блоков (НАТО и ЕС, СЭВ и ОВД). Биполярный мир. Соединенные Штаты Америки. Послевоенный	2		

	экономический подъем. Развитие постиндустриального общества. Демократы и республиканцы у власти: президенты США и повороты политического курса. Социальные движения (борьба против расовой сегрегации, за гражданские права, выступления против войны во Вьетнаме). Внешняя политика США во второй половине XX — начале XXI в Развитие отношений с СССР, Российской Федерацией			
	Практические занятия №1:	2		ПР
	Внешняя политика США во второй половине XX — начале XXI в			
Тема 4.3. Экономическое и политическое развитие стран Западной Европы во второй половине XX в.	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Страны Западной Европы. Экономическая и политическая ситуация в первые послевоенные годы. Научно-техническая революция. Становление социально ориентированной рыночной экономики. Германское «экономическое чудо». Установление V республики во Франции. Лейбористы и консерваторы в Великобритании. Политические системы и лидеры европейских стран во второй половине XX – начале XXI в. «Скандинавская модель» социально-экономического развития. «Бурные шестидесятые». Падение диктатур в Греции, Португалии, Испании. Экономические кризисы 1970-х – начала 1980-х гг. Неоконсерватизм. Предпосылки и этапы европейской интеграции. Европейский союз (структура, формы экономического и политического сотрудничества, эволюция).	2		
Тема 4.4. Страны Западной Европы в конце XX- начале XXI в.	Практические занятия №2:	2		ПР
	Страны Центральной Европы во второй половине XX - начале XXI в.			
Тема 4.5. Страны	Основное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО

Восточной Европы во второй половине XX-начале XXI в.	Страны Центральной и Восточной Европы во второй половине XX – начале XXI в. Революции второй половины 1940-х гг. и установление коммунистических режимов. Достижения и проблемы социалистического развития в 1950-е гг. Выступления в ГДР (1953), Польше и Венгрии (1956). Поиски своего пути в странах региона. Югославская модель социализма. Пражская весна 1968 г. и ее подавление. Движение «Солидарность» в Польше. Перестройка в СССР и страны восточного блока. События 1989-1991 гг. в странах Центральной и Восточной Европы, изменения в политическом развитии, экономических системах. Распад Варшавского договора, СЭВ. Образование новых государств на постсоветском пространстве. Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в.: экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах.		ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	
	Практические занятия №3: Обретение независимости и выбор путей развития странами Азии и Африки	2		ПР
Тема 4.7. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии во второй половине XX - начале XXI в.	Основное содержание Страны Азии, Африки во второй половине XX – начале XXI в.: проблемы и пути модернизации. Страны Восточной, Юго-Восточной и Южной Азии. Освободительная борьба и провозглашение национальных государств в регионе. Выбор путей развития. Проблемы внешнеполитической ориентации. Китай: гражданская война; провозглашение республики; социалистический эксперимент; Мао Цзэдун и маоизм; экономические реформы конца 1970-х – 1980-х гг. и их роль в модернизации страны; современное развитие и международный статус Китая. Разделение Вьетнама и Кореи на государства с разным общественно-политическим строем. Индия: провозглашение независимости; курс Неру; начало ускоренной индустриализации; внутренняя и внешняя политика современного индийского государства.	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 4.8. Страны Ближнего Востока и Северной Африки во второй половине XX - начале XXI в.		2		

<p>Тема 4.9. Положение стран Латинской Америки в середине XX в</p>	<p>Япония после Второй мировой войны: от поражения к лидерству. Восстановление суверенитета страны. Японское экономическое чудо. Успехи модернизации. Новые индустриальные страны (Сингапур, Южная Корея). Страны Ближнего Востока и Северной Африки. Турция: политическое развитие, процесс модернизации. Иран: реформы 1960-1970-х гг.; исламская революция. Афганистан: смена политических режимов, роль внешних сил.</p> <p>Провозглашение независимых государств на Ближнем Востоке и в Северной Африке. Палестинская проблема. Создание государства Израиль. Египет: выбор путей развития; внешнеполитический курс. Суэцкий конфликт. Арабо-израильские войны и попытки урегулирования на Ближнем Востоке. Политическое развитие арабских стран в конце XX – начале XXI в. «Арабская весна» и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>Страны Тропической и Южной Африки. Этапы провозглашения независимости («год Африки», 1970-1980-е гг.). Выбор путей развития. Попытки утверждения демократических режимов и установление диктатур. Система апартеида на юге Африки и ее падение. Сепаратизм. Гражданские войны и этнические конфликты в Африке.</p> <p>Положение стран Латинской Америки в середине XX в.: Проблемы внутреннего развития, влияние США. Аграрные реформы и импортозамещающая индустриализация. Национал-реформизм. Революция на Кубе. Диктатуры и демократизация в странах Латинской Америки. Революции конца 1960-х — 1970-х гг. (Перу, Чили, Никарагуа). Правоавторитарные диктатуры. «Левый поворот» в конце XX – начале XXI в.</p>	2		
	<p>Практические занятия №4:</p>	2		ПР
	<p>Страны Латинской Америки в начале XXI в.</p>			
<p>Тема 4.10. Влияние последствий войны на советскую систему и общество</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны. Эйфория Победы. Разруха. Обострение</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

Тема 4.11. Восстановление экономики в 1945-1953 гг.	жилищной проблемы. Демобилизация армии. Социальная адаптация фронтовиков. Положение семей «пропавших без вести» фронтовиков. Репатриация. Рост беспризорности и решение проблем послевоенного детства. Рост преступности. Ресурсы и приоритеты восстановления.	2		
Тема 4.12. Внешняя политика СССР в 1945-1953 гг.	Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны. Сельское хозяйство и положение деревни. Помощь не затронутых войной национальных республик в восстановлении западных регионов СССР. Репарации, их размеры и значение для экономики. Советский атомный проект, его успехи и значение. Начало гонки вооружений. Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок . Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946-1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы (1947). Сталин и его окружение. Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей». Дело Еврейского антифашистского комитета. Т. Лысенко и лысенковщина. Сохранение трудового законодательства военного времени на период восстановления разрушенного хозяйства. Союзный центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Положение в «старых» и «новых» республиках. Рост влияния СССР на международной арене. Первые шаги ООН. Начало холодной войны. Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира. Советизация Восточной и Центральной Европы. Взаимоотношения со странами народной демократии. Создание Совета экономической взаимопомощи. Конфликт с Югославией. Коминформбюро. Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора. Война в Корее.	2		
	Практические занятия №4: Послевоенные репрессии. «Ленинградское дело». Борьба с космополитизмом. «Дело врачей».	2		ПР
Тема 4.13.	Основное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО

<p>Политические события в СССР в середине 1950-х гг.</p>	<p>Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н. С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Внутрипартийная демократизация. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Попытка отстранения Н. С. Хрущева от власти в 1957 г. «Антипартийная группа». Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Поэтические вечера в Политехническом музее. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярны формы досуга. Развитие внутреннего и международного туризма. Начало Московских кинофестивалей. Роль телевидения в жизни общества. Легитимация моды и попытки создания советской моды. Неофициальная культура. Неформальные формы общественной жизни. Стиляги. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. «Догнать и перегнать Америку». Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю. А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В. В. Терешковой. Первые советские ЭВМ. Появление гражданской реактивной авиации. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей.</p>		<p>ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	
	<p>Практические занятия №5:</p>	<p>2</p>		<p>ПР</p>
<p>Тема 4.14.</p>	<p>СССР в период оттепели: Начало освоения космоса.</p> <p>Основное содержание</p>	<p>2</p>	<p>Л1-7,</p>	<p>УО, ПО</p>

Социально-экономическое развитие СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.	Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. Расширение системы ведомственных НИИ.		ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	
Тема 4.15. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг.	XXII съезд КПСС и программа построения коммунизма в СССР. Воспитание «нового человека». Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования . Движение к государству благосостояния: мировой тренд и специфика советского социального государства. Общественные фонды потребления	2		
Тема 4.16. Внешняя политика СССР в середине 1950-х - первой половине 1960-х гг.	Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство, хрущевки. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Венгерские события 1956 г. Распад колониальной системы и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н. С. Хрущева. Оценка Хрущева и его реформ современниками и историками.	2		
	Практические занятия №6:	2		ПР
	Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники.			
Тема 4.17. СССР в	Основное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО

<p>первой половине 1960-х гг..</p>	<p>Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг. Приход к власти Л. И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма». Попытки изменения вектора социальной политики. Уровень жизни: достижения и проблемы. Нарастание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса.</p>		<p>ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	
	<p>Практические занятия №7:</p>	<p>2</p>		<p>ПР</p>
	<p>Научно-техническое развитие СССР второй половины 1960-х-середины 1980-х гг.</p>			
<p>Тема 4.19. Экономическое развитие СССР середины 1960-х - первой половины 1980-х гг.</p>	<p>Основное содержание Советские научные и технические приоритеты. МГУ им. М. В. Ломоносова. Академия наук СССР. Новосибирский Академгородок. Замедление научно-технического прогресса в СССР. Отставание от Запада в производительности труда. Лунная гонка с США. Успехи в математике. Создание топливноэнергетического комплекса (ТЭК). Культурное пространство и повседневная жизнь. Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Трудовые конфликты и проблема поиска эффективной системы производственной мотивации. Отношение к общественной собственности. «Несуны». Потребительские тенденции в советском обществе. Дефициты и очереди.</p>	<p>2</p>	<p>Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	<p>УО, ПО</p>
<p>Тема 4.20. Культура СССР второй половины 1960-х-середины 1980-х гг.</p>		<p>2</p>		

	Идейная и духовная жизнь советского общества. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и др.). Диссидентский вызов. Первые правозащитные выступления. А. Д. Сахаров и А. И. Солженицын. Религиозные искания. Национальные движения. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат.			
	Практические занятия №8: Повседневность в городе и в деревне.	2		ПР
Тема 4.21. Внешняя политика СССР середины 1960-х - первой половины 1980-х гг.	Основное содержание Внешняя политика. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Доктрина Брежнева. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Сотрудничество с США в области освоения космоса. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л. И. Брежнев в оценках современников и историков. Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М. С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Появление коммерческих банков. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Массовые митинги, собрания. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
Тема 4.22. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах		2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	<p>догматизма в идеологии. Концепция «социализма с человеческим лицом». Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. «Новое мышление» Горбачева. Отказ от идеологической конфронтации двух систем и провозглашение руководством СССР приоритета общечеловеческих ценностей над классовым подходом. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Отношение к М. С. Горбачеву и его внешнеполитическим инициативам внутри СССР и в мире. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов – высший орган государственной власти. Первый съезд народных депутатов СССР и его значение. Образование оппозиционной Межрегиональной депутатской группы. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Проблема Нагорного Карабаха и попытки ее решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит.</p>			
	<p>Практические занятия №9:</p> <p>Новое мышление Горбачева. Изменения в советской внешней политике</p>	2		ПР
<p>Тема 4.23. Последний этап перестройки: 1990—1991 гг.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М. С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б. Н. Ельцина Президентом РСФСР. Учреждение в РСФСР Конституционного суда и складывание системы разделения властей.</p>	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО

	<p>Дестабилизирующая роль «войны законов» (союзного и республиканского законодательства). Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Провозглашение независимости Литвой, Эстонией и Латвией. Ситуация на Северном Кавказе. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. План автономизации – предоставления автономиям статуса союзных республик. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. Парад суверенитетов. Референдум о сохранении СССР и введении поста Президента РСФСР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Государственный и коммерческий секторы. Конверсия оборонных предприятий. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов и усталость населения от усугубляющихся проблем на потребительском рынке. Принятие принципиального решения об отказе от планово-директивной экономики и о переходе к рынку. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Ликвидация союзного правительства и центральных органов управления. Референдум о независимости Украины. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Решение проблемы советского ядерного оружия. Россия как преемник СССР на международной арене.</p>			
	Практические занятия №10:	2		ПР
	Попытка государственного переворота в августе 1991 г.			
	Профессионально-ориентированное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО
	Потребительские тенденции в советском обществе. Дефициты и очереди.		ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992-2020 гг. Современный мир в условиях глобализации.		32		

Тема 5.1. Б. Н. Ельцин. Начало радикальных экономических преобразований	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Б. Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Взаимодействие ветвей власти на первом этапе преобразований. Предоставление Б. Н. Ельцину дополнительных полномочий для успешного проведения реформ. Правительство реформаторов во главе с Е. Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Особенности осуществления реформ в регионах России.			
	Практические занятия №11:	2		ПР
	Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации			
Тема 5.2. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Представления о либерализме и демократии. Проблемы формирования гражданского общества. Свобода СМИ. Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. «Новые русские» и их образ жизни. Решение проблем социально незащищенных слоев. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР.			
	Практические занятия №12:	2		ПР
	Становление российского парламентаризма.			
Тема 5.3. Новые	Основное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО

<p>приоритеты внешней политики</p>	<p>Новые приоритеты внешней политики. Россия – правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Подписание Договора СНВ-2 (1993). Вступление России в «Большую семерку». Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Восточный вектор российской внешней политики в 1990-е гг. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движение 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Президентские выборы 1996 г. Правительства В. С. Черномырдина и Е. М. Примакова. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Выборы в Государственную Думу 1999 г. Добровольная отставка Б. Н. Ельцина.</p> <p>Практические занятия №13:</p> <p>Повседневная жизнь россиян в условиях реформ .Наш край в 1992-1999 гг.</p>		<p>ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	
<p>Тема 5.4. Современный мир Глобальные проблемы человечества.</p>	<p>Основное содержание</p> <p>Современный мир. Глобальные проблемы человечества. Существование и распространение ядерного оружия. Проблема природных ресурсов и экологии. Проблема беженцев. Эпидемии в современном мире. Процессы глобализации и развитие национальных государств.</p> <p>Внешняя политика США конце XX - начале XXI в. Развитие отношений с Российской Федерацией. Европейский союз.</p> <p>Разделение Чехословакии. Распад Югославии и война на Балканах. Агрессия НАТО против Югославии. Развитие восточноевропейских государств в XXI в. (экономика, политика, внешнеполитическая ориентация, участие в интеграционных процессах).</p> <p>«Оранжевые» революции на постсоветском пространстве.</p> <p>Политическое развитие арабских стран в конце XX - начале XXI в. "Арабская весна" и смена политических режимов в начале 2010-х гг. Гражданская война в Сирии.</p> <p>"Левый поворот" в Латинской Америке в конце XX в.</p> <p>Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.</p> <p>Развитие науки во второй половине XX - начале XXI в. (ядерная физика,</p>	<p>2</p>	<p>Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	<p>УО, ПО</p>

	химия, биология, медицина). Научно-техническая революция. Использование ядерной энергии в мирных целях. Достижения в области космонавтики (СССР, США). Развитие электротехники и робототехники. Информационная революция. Интернет. Течения и стили в художественной культуре второй половины XX - начала XXI в.: от модернизма к постмодернизму. Литература. Живопись. Архитектура: новые технологии, концепции, художественные решения. Дизайн. Кинематограф. Музыка: развитие традиций и авангардные течения. Джаз. Рок-музыка. Массовая культура. Молодежная культура			
	Практические занятия №14: Развитие науки и культуры во второй половине XX - начале XXI в.	2		ПР
Тема 5.5. Основные направления внутренней и внешней политики в период президентства В. В. Путина 2000-2008 гг.	Основное содержание	2	Л1-7, ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7	УО, ПО
	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике			
	Практические занятия №15: Политические и экономические приоритеты России в XXI веке	2		ПР
Тема 5.6. Основные	Основное содержание	2	Л1-7,	УО, ПО

<p>направления внешней и внутренней политики России в 2008-2012 гг.</p>	<p>Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти.</p> <p>Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020).</p> <p>Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру.</p>		<p>ЛР1,2,3,5,6,7, М1-6, П1-7</p>	
	<p>Практические занятия №16:</p>	<p>2</p>		<p>ПР</p>
<p>Тема 5.7. Внешняя</p>	<p>Основное содержание</p>	<p>2</p>		

<p>политика России в конце XX — начале XXI в</p>	<p>Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно- патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия Победы в Великой Отечественной войне (2020).</p>			
<p>Тема 5.8. Россия в современном мире</p>	<p>Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка.</p> <p>Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли.</p> <p>Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам.</p> <p>Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире.</p> <p>Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация</p>	<p>2</p>		

	<p>образовательной системы</p> <p>Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура.</p> <p>Повседневная жизнь России XXI в. Новый облик российского общества. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире.</p>			
	Практические занятия №17:	2		ПР
	Религия, наука и культура России в конце XX — начале XXI в.			
	Профессионально-ориентированное содержание	2		УО, ПО
	История современного фастфуда в России. Наш край в 2000 – начале 2020-х гг.			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2		
Всего		200		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «История».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

1. Артемов, В. В. История (для всех специальностей СПО) : учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2020 – 256 с.

2. Зуев, М. Н. История России XX – начала XXI века : учебник и практикум для среднего профессионального образования /С. Я. Лавренов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 299 с.

3. Мединский, В.Р. История. История России. 1914 – 1945 годы: 10 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.В. Торкунов: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109826-3

4. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1914 – 1945 годы: 10 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109834 - 1

5. Мединский, В.Р. История. История России. 1945 год – начало XXI века: 11 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.В. Торкунов: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109447 - 0

6. Мединский, В.Р. История. Всеобщая история. 1945 год – начало XXI века: 11 класс: базовый учебник: учебник История /В.Р. Мединский, А.О. Чубарьян: Издательство Просвещение, 2023 – ISBN 978-5-09-109830 - 3

7. История России XX – начала XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2020 – 311 с.

8. Сафонов, А. А. История (конец XX – начало XXI века) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022 – 245 с.

9. История России с древнейших времен до конца XIX века. 10 кл. : учеб. для общеобразоват. учреждений (базовый уровень) / И. Л. Андреев, И. Н. Данилевский, В. В. Кириллов ; под ред. И. Н. Данилевского, О. В.

10. Загладин, Н.В. Всеобщая история, конец XIX - начало XXI в. 11 кл. / Н. В. Загладин. –М. : Рус. слово, 2022 – ISBN 978-5-00007-466-4.

11. Сахаров, А.Н. История. Конец XIX - начало XXI века. 10–11 кл. Базовый и углубленный уровни: учеб. для общеобразоват. орг. : в 2 ч. Ч. 2 / А. Н. Сахаров, Н.

В. Загладин, Ю. А. Петров. – 2-е изд. – М. : Рус. слово, 2020 – ISBN 978-5-533-01275-1.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Артемов, В. В. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 15-е изд., испр. – Москва : 2016 – 448 с. – ISBN 978-5-4468-2871-5. непосредственный. 2 История России. XX – начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / Л.И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л.И. Семенниковой. – 7-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2020 – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-09384.

2. Загладин, Н.В. Всеобщая история, конец XIX - начало XXI в. 11 кл. /Н. В. Загладин. – 16-е изд. – М. : Рус. слово, 2014 – ISBN 978-5-00007-466-4.

3. История России. 1914—1941 годы : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18470-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535091>

4. История России с древнейших времен до конца XIX века. 10 кл. : учеб. для общеобразоват. учреждений (базовый уровень) / И. Л. Андреев, И.Н. Данилевский, В. В. Кириллов ; под ред. И. Н. Данилевского, О. В.

5. Кириллов, В. В. История России. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 9-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17321-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538379>

6. Князев, Е. А. История России XX век : учебник для среднего профессионального образования / Е.А. Князев. – Москва : Юрайт, 2021 – 234 с. – (Профессиональное образование). -ISBN 978-5-534-13336-3.

7. Санин, Г. А. Крым. Страницы истории: пособие для учителей общеобразовательных организаций / Г. А. Санин. - Москва : Просвещение, 2015 – 80 с. – ISBN 978-5- 09-034351-0.

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний: ЭБС "Юрайт" - <https://urait.ru/> – Текст: электронный.

Приложение 1.10
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.10 Обществознание

Разработчик: Захарова Т.Г.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	8
1.3	Метапредметные результаты	8
1.4	Предметные результаты	13
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	18
2.2	Содержание учебного предмета	18
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	26
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	38

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями));

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 Повар, кондитер

2. Содержание программы учебного предмета «Обществознание» направлено на достижение следующих **целей:**

- воспитание общероссийской идентичности, гражданской ответственности, основанной на идеях патриотизма, гордости за достижения страны в различных областях жизни, уважения к традиционным ценностям и

культуре России, правам и свободам человека и гражданина, закрепленным в Конституции Российской Федерации;

- развитие личности в период ранней юности, становление ее духовно-нравственных позиций и приоритетов, выработка правового сознания, политической культуры, мотивации к предстоящему самоопределению в различных областях жизни: семейной, трудовой, профессиональной;

- развитие способности обучающихся к личному самоопределению, самореализации, самоконтролю;

- развитие интереса обучающихся к освоению социальных и гуманитарных дисциплин;

- освоение системы знаний об обществе и человеке, формирование целостной картины общества, адекватной современному уровню научных знаний и позволяющей реализовать требования к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения образовательной программы, представленным в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования;

- овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать социальную информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских задач, а также в проектной деятельности;

- совершенствование опыта обучающихся в применении полученных знаний (включая знание социальных норм) и умений в различных областях общественной жизни: в гражданской и общественной деятельности, включая волонтерскую, в сферах межличностных отношений, отношений между людьми различных национальностей и вероисповеданий, в противодействии коррупции, в семейно-бытовой сфере, а также для анализа и оценки жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков.

3. Уровень освоения программы базовый

4. Количество часов: 154

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Обществознание» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Обществознание» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

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

гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

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

духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

расширение опыта деятельности экологической направленности;

ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

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

1.2 Личностные результаты освоения 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 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 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; 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

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 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности

1.3 Метапредметные результаты

Метапредметные результаты освоения основной образовательной программы должны отражать:

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия;

аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;

координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретенный опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

признавать свое право и право других людей на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

1.4 Предметные результаты

По учебному предмету "Обществознание" (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса обществознания должны отражать:

1) сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;

особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;

системе права и законодательства Российской Федерации;

2) умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и

нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

3) владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

4) владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

5) связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

6) владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического

характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

7) владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

8) использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

9) владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и

фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

10) готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

11) сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

12) владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	154	10
Всего учебных занятий	148	
в том числе:		
лекции, уроки	78	
практические занятия	64	10
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)	6	
Промежуточная аттестация*		

*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Человек в обществе

Общество и общественные отношения. Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ. Информационное общество и массовые коммуникации. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Виды массовых коммуникаций. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Влияние массовых коммуникаций на личность. Развитие общества. Глобализация и ее противоречия. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. Становление

личности в процессе социализации. Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности. Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мироззрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание. Самосознание и социальное поведение. Деятельность человека. Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы. Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека. Познавательная деятельность человека. Научное познание. Познание природы, общества и человека. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная и относительная истина. Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.

Раздел 2. Духовная культура

Культура и ее формы. Духовная деятельность человека. Материальная и духовная культура. Многообразие форм культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Отличия морали от других социальных норм. Устойчивость и изменчивость моральных норм. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Мораль и нравственная культура личности. Мироззрение. Типы мировоззрения. Наука и образование. Наука и ее функции. Возрастание

роли науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования. Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые образовательные ресурсы. Религия. Роль религии в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести и вероисповедания. Искусство. Многообразие функций искусства. Особенности искусства как формы духовной культуры. Жанры искусства. Роль искусства в воспитании личности и развитии общества. Достижения современного российского искусства

Раздел 3. Экономическая жизнь общества

Экономика – основа жизнедеятельности общества. Роль экономики в жизни общества. Экономика как наука и хозяйственная деятельность человека. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Главные вопросы экономики. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов. Рыночные отношения в экономике. Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рыночное равновесие. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность

профсоюзов. Экономическая деятельность Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая культура. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной деятельности в экономической и финансовой сферах. Экономика предприятия. Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль. Поддержка малого (среднего) бизнеса и предпринимательства в Российской Федерации. Предпринимательская деятельность. Финансовый рынок и финансовые институты. Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России. Цифровые финансовые услуги. Финансовые услуги, финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Инфляция: причины, виды, последствия. Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации. Цифровизация экономики в Российской Федерации. Мировая экономика. Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли

Раздел 4. Социальная сфера

Социальная структура общества. Социальные группы и общности, их типы. Социальная стратификация. Критерии социальной стратификации. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества.

Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения. Положение индивида в обществе. Социальные статусы. Социальные роли. Социальная мобильность, ее виды и каналы в современном российском обществе. Семья и семейные ценности

Роль семьи в жизни личности и в развитии общества. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как малая группа. Семья как социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям. Этнические общности и нации. Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Социальные нормы и социальный контроль. Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль. Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога

Раздел 5. Политическая сфера

Политическая власть и политические отношения. Власть и политическая власть. Субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политические отношения. Политическая система. Государство - основной институт политической системы. Структура и функции политической системы. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: формы правления, государственно-территориального устройства, политические режимы. Типология форм государства. Понятие правового государства. Российская Федерация. Государственное управление в

Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Конституционный статус и полномочия высших органов государственной власти в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего в Российской Федерации. Направления государственной политики в Российской Федерации. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму. Политическая культура общества и личности. Политическая идеология. Функции политической культуры общества. Политическая социализация. Формирование политической культуры личности. Политическое поведение. Функции СМИ в политике. Интернет в современной политической коммуникации. Политическое участие, его типы и формы. Причины абсентеизма. Роль политической идеологии в обществе. Основные идейно-политические течения современности. Политический процесс и его участники. Характеристики политического процесса. Классификация видов политических процессов. Роль средств массовой информации в политической жизни общества. Признаки, функции, виды политических партий. Типы партийных систем. Избирательная система. Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная. Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации. Политические элиты и политическое лидерство. Формирование политической элиты. Функции политической элиты в обществе. Функции политического лидера. Типология лидерства. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации. Система права. Правовые отношения. Правонарушения. Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правовые отношения, их субъекты. Особенности

правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации. Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина в РФ. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений. Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних. Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей. Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников. Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правовых отношений, экологическое законодательство. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг. Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность. Экологическое

законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду. Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского, административного, уголовного процессов. Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально профессиональная группа

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Раздел 1. Человек в обществе		28		
Тема 1.1. Общество и общественные отношения	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества.			
Тема 1.2. Общество и общественные отношения	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов. Типы обществ.			
Тема 1.3. Информационное общество и массовые коммуникации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности.			
Тема 1.4. Информационное общество и массовые коммуникации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Виды массовых коммуникаций. Роль массовой коммуникации в современном обществе.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Влияние массовых коммуникаций на личность			
Тема 1.5. Развитие общества. Глобализация и ее	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Многообразие путей и форм общественного развития.			

противоречия	Эволюция, социальная революция. Реформа.			
Тема 1.6. Развитие общества. Глобализация и ее противоречия	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Российское общество перед лицом угроз и вызовов XXI в. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Глобализация и ее противоречивые последствия			
Тема 1.7. Становление личности в процессе социализации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Человек как результат биологической и социокультурной эволюции. Влияние социокультурных факторов на формирование личности.			
Тема 1.8. Становление личности в процессе социализации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	
	Личность в современном обществе. Коммуникативные качества личности. Мирозрение, его роль в жизнедеятельности человека. Социализация личности и ее этапы. Агенты (институты) социализации. Общественное и индивидуальное сознание.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Самосознание и социальное поведение			
Тема 1.9. Деятельность человека	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Деятельность и ее структура. Мотивация деятельности. Потребности и интересы.			
Тема 1.10. Деятельность человека	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	
	Многообразие видов деятельности. Свобода и необходимость в деятельности человека			

Тема 1.11. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	
	Познание природы, общества и человека. Чувственное и рациональное познание. Мышление, его формы и методы. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. Понятие истины, ее критерии. Абсолютная и относительная истина.			
Тема 1.12. Познавательная деятельность человека. Научное познание	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Естественные, технические, точные и социально-гуманитарные науки. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Человек в обществе»			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Перспективы развития специальности в информационном обществе. Направления цифровизации в профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Учет особенностей характера в профессиональной деятельности. Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере услуг. Естественные, технические точные и социально-гуманитарные науки в профессиональной деятельности.			
Раздел 2. Духовная культура		18		
Тема 2.1. Культура и ее формы	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Духовная деятельность человека. Материальная и духовная культура. Многообразие форм культуры. Народная, массовая и элитарная культура.			

Тема 2.2. Культура и ее формы	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Молодежная субкультура. Контркультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества			
Тема 2.3. Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Отличия морали от других социальных норм. Устойчивость и изменчивость моральных норм.			
Тема 2.4. Категории и принципы морали в жизни человека и развитии общества	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Мораль и нравственная культура личности. Мировоззрение. Типы мировоззрения			
Тема 2.5. Наука и образование	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Наука и ее функции. Возрастающая роль науки в современном обществе. Направления научно-технологического развития и научные достижения Российской Федерации. Образование в современном обществе. Система российского образования.			
Тема 2.6. Наука и образование	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Основные направления развития образования в Российской Федерации. Непрерывность образования в информационном обществе. Значение самообразования. Цифровые			

	образовательные ресурсы			
Тема 2.7. Религия	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Роль религии в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии.			
Тема 2.8. Религия	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести и вероисповедания			
Тема 2.9. Искусство	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Многообразие функций искусства. Особенности искусства как формы духовной культуры. Жанры искусства.			
Тема 2.10. Искусство	Основное содержание	1		
	Роль искусства в воспитании личности и развитии общества. Достижения современного российского искусства			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Духовная культура»			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности. Особенности профессиональной деятельности в искусстве			
Раздел 3. Экономическая жизнь общества		22		
Тема 3.1. Экономика — основа жизнедеятельности общества	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Роль экономики в жизни общества. Экономика как наука и хозяйственная деятельность человека. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Главные вопросы экономики. Типы экономических систем.			

Тема 3.2. Экономика — основа жизнедеятельности общества	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов			
Тема 3.3. Рыночные отношения в экономике	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Функционирование рынков. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Рыночное равновесие. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия.			
Тема 3.4. Рыночные отношения в экономике	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации. Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов			
Тема 3.5. Экономическая деятельность	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая культура.			
Тема 3.6. Экономическая деятельность	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества. Особенности профессиональной			

	деятельности в экономической и финансовой сферах			
Тема 3.7. Экономика предприятия	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Предприятие в экономике. Цели предприятия. Факторы производства. Альтернативная стоимость, способы и источники финансирования предприятий. Издержки, их виды. Выручка, прибыль.			
Тема 3.8. Экономика предприятия	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Поддержка малого (среднего) бизнеса и предпринимательства в Российской Федерации. Предпринимательская деятельность			
Тема 3.9. Финансовый рынок и финансовые институты	Основное содержание	1		
	Финансовый рынок. Финансовые институты. Банки. Банковская система. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Монетарная политика Банка России.		Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
Тема 3.10. Финансовый рынок и финансовые институты	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Цифровые финансовые услуги. Финансовые услуги, финансовые технологии и финансовая безопасность. Денежные агрегаты. Инфляция: причины, виды, последствия			
Тема 3.11. Экономика и государство	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг.			
Тема 3.12. Экономика и	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО

государство	Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Государственная политика импортозамещения в Российской Федерации.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Цифровизация экономики в Российской Федерации			
Тема 3.13. Мировая экономика	Основное содержание	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Международная экономика. Международное разделение труда. Экспорт и импорт товаров и услуг. Выгоды и убытки от участия в международной торговле. Государственное регулирование внешней торговли			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Экономическая жизнь общества»			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Особенности разделения труда и специализации. Спрос на труд и его факторы в сфере туризма и гостеприимства. Стратегия поведения в поиске работы. Возможность профессиональной переподготовки.			
Раздел 4. Социальная сфера		30		
Тема 4.1. Социальная структура общества	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Социальные группы и общности, их типы. Социальная стратификация.			
Тема 4.2. Социальная структура общества	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО

	Критерии социальной стратификации. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Государственная поддержка официально незащищенных слоев общества в Российской Федерации			
Тема 4.3. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Положение индивида в обществе. Социальные статусы.			
Тема 4.4. Социальное положение личности в обществе и пути его изменения	Основное содержания	1		
	Социальные роли. Социальная мобильность, ее виды и каналы			
	Практические занятия:		Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Каналы социальной мобильности в современном российском обществе	4		
Тема 4.5. Семья и семейные ценности	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Роль семьи в жизни личности и в развитии общества. Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как малая группа.			
Тема 4.6. Семья и семейные ценности	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Семья как социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире.			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям			
Тема 4.7. Этнические общности и	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Миграционные процессы в современном мире. Этнические			

нации	общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации			
Тема 4.8. Социальные нормы и социальный контроль	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Социальные нормы и отклоняющееся (девиантное) поведение. Формы социальных девиаций Конформизм. Социальный контроль и самоконтроль.			
Тема 4.9. Социальные нормы и социальный контроль	Основное содержания	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Виды социальных конфликтов, их причины. Способы разрешения социальных конфликтов. Особенности профессиональной деятельности социолога, социального психолога			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Социальная сфера»			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации.			
Раздел 5. Политическая сфера		44		
Тема 5.1. Политическая система. Государство -	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Структура и функции политической системы. Политическая			

основной институт политической системы	система Российской Федерации на современном этапе. Государственный суверенитет. Функции государства.			
Тема 5.2. Политическая система. Государство - основной институт политической системы	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Форма государства: формы правления, государственно-территориального устройства, политические режимы. Типология форм государства. Понятие правового государства			
Тема 5.3. Российская Федерация. Государственное управление в Российской Федерации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Основы конституционного строя Российской Федерации. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Конституционный статус и полномочия высших органов государственной власти в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего в Российской Федерации.			
Тема 5.4. Российская Федерация. Государственное управление в Российской Федерации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Направления государственной политики в Российской Федерации. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму			
Тема 5.5. Политическая культура общества и личности. Политическая	Основное содержание	2	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Функции политической культуры общества. Политическая социализация. Формирование политической культуры			

идеология	личности. Политическое поведение. Функции СМИ в политике. Интернет в современной политической коммуникации. Политическое участие, его типы и формы. Причины абсентеизма. Роль политической идеологии в обществе. Основные идейно-политические течения современности			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Основные идейно-политические течения современности			
Тема 5.6. Политический процесс и его участники	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Характеристики политического процесса. Классификация видов политических процессов. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.			
Тема 5.7. Политический процесс и его участники	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Признаки, функции, виды политических партий. Типы партийных систем			
Тема 5.8. Избирательная система	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Типы избирательных систем: мажоритарная, пропорциональная, смешанная.			
Тема 5.9. Избирательная система	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Избирательная кампания. Избирательная система в Российской Федерации			
Тема 5.10. Политические элиты и политическое лидерство	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Формирование политической элиты. Функции политической элиты в обществе. Функции политического лидера. Типология лидерства			
Тема 5.11. Политические элиты и политическое лидерство	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Формирование политической элиты. Функции политической элиты в обществе. Функции политического лидера.			

	Типология лидерства			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по Разделу «Политическая сфера»			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника			
Тема 5.12. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Система права. Правовые отношения. Правонарушения Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации.			
Тема 5.13. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Система российского права. Правовые отношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.			
Тема 5.14. Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина в Российской Федерации	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации.			
Тема 5.15. Конституционные	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО

права, свободы и обязанности человека и гражданина в Российской Федерации	Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени			
Тема 5.16. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений	Основное содержание Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
Тема 5.17. Правовое регулирование гражданских, семейных, трудовых правоотношений	Основное содержание Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
Тема 5.18. Правовое регулирование трудовых правоотношений	Основное содержание Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей.	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
Тема 5.19. Правовое регулирование трудовых правоотношений	Основное содержание Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений несовершеннолетних работников	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
Тема 5.20. Правовое регулирование налоговых, образовательных	Основное содержание Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО

правонарушений	налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения.			
Тема 5.21. Правовое регулирование налоговых, образовательных правонарушений	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования.			
Тема 5.22. Правовое регулирование административных правонарушений	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.			
Тема 5.23. Правовое регулирование административных правонарушений	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.			
Тема 5.24 Правовое регулирование уголовных правовых отношений,	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений			
Тема 5.25 Правовое регулирование уголовных правовых отношений,	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений			
Тема 5.26	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО

Экологическое законодательство	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.			
Тема 5.27 Экологическое законодательство	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.			
Тема 5.28. Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского процессов	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.			
Тема 5.29. Основные принципы конституционного, арбитражного, гражданского процессов	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.			
Тема 5.30. Основные принципы административного, уголовного процессов	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально профессиональная группа			
Тема 5.31. Основные принципы административного, уголовного процессов	Основное содержание	1	Л4,Л7,Л9,М2,П1	УО
	Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Субъекты уголовного			

	процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство. Юридическое образование, юристы как социально профессиональная группа			
	Практические занятия:	4	Л4,Л7,Л9,М2,П1	ПР
	Повторительно-обобщающий урок по разделу «Политическая сфера»			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Роль профсоюзов в формировании основ гражданского общества. Профсоюзная деятельность в области защиты прав работника			
Экзамен			6	
Всего			148	

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Обществознание».

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий «Обществознание»;
- контрольно-измерительные материалы.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / А.Г. Важенин, М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 528 с. ISBN 978-5-4468-9868-8. Текст: непосредственный.

2. Федоров, Б. И. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров ; под редакцией Б. И. Федорова. — М.: Издательство Юрайт, 2020. — 412 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00420-5. — Текст: непосредственный.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Обществознание в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 381 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08996-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/4515554>.

2. Обществознание в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Агафонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Агафоновой. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03247-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452903>

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний. - Режим доступа: <http://www.zipsites.ru/>(дата обращения: 25.06.2023). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. Текст: электронный.

2. Научно-образовательная социальная сеть [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://psychology.net.ru/>(дата обращения: 25.06.2023). - Режим доступа: для незарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

Рабочая программа учебного предмета

ОУП.11 География

Разработчик: Хисамутдинов Ф.Р.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	7
1.3	Метапредметные результаты	8
1.4	Предметные результаты	11
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	14
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	14
2.2	Содержание учебного предмета	14
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	19
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	29

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с требованиями:

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»;

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «География» направлено на достижение следующих целей:

- воспитание чувства патриотизма, взаимопонимания с другими народами, уважения культуры разных стран и регионов мира, ценностных ориентаций личности посредством ознакомления с важнейшими проблемами современности, с ролью России как составной части мирового сообщества;

- воспитание экологической культуры на основе приобретения знаний о взаимосвязи природы, населения и хозяйства на глобальном, региональном и локальном уровнях и формирование ценностного отношения к проблемам взаимодействия человека и общества;

- формирование системы географических знаний как компонента научной картины мира, завершение формирования основ географической культуры;

- развитие познавательных интересов, навыков самопознания, интеллектуальных и творческих способностей в процессе овладения комплексом географических знаний и умений, направленных на использование их в реальной действительности;

- приобретение опыта разнообразной деятельности, направленной на достижение целей устойчивого развития.

3. Уровень освоения программы: базовый.

4. Количество часов: 40

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Программа учебного предмета «География» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательный учебный цикл учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «География»

Освоение содержания учебного предмета «География» обеспечивает достижение студентами следующих **личностных, метапредметных и предметных результатов:**

1.1 Личностные результаты.

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

- гражданского воспитания:

сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;

умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.

- патриотического воспитания:

сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;

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

- духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения,

ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры;

ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.

- эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко- культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений;

способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;

убеждённость в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;

готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.

- физического воспитания, формирования культуры здоровья и эмоционального благополучия:

сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью;

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.

- трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.

- экологического воспитания:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
расширение опыта деятельности экологической направленности.

- ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач;

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

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР3: Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР5: Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6: Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7: Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8: Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и

безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10: Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

1.3 Метапредметные результаты

В результате изучения географии на уровне среднего общего образования у обучающегося будут сформированы универсальные учебные познавательные действия, универсальные учебные коммуникативные действия, универсальные учебные регулятивные действия.

Познавательные универсальные учебные действия

Базовые логические действия:

самостоятельно формулировать и актуализировать проблемы, которые могут быть решены с использованием географических знаний, рассматривать их всесторонне;

устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации географических объектов, процессов, явлений и обобщения;

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

разрабатывать план решения географической задачи с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях с учётом предложенной географической задачи;

вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

и выполнять работу при решении географических задач в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

креативно мыслить при поиске путей решения жизненных проблем, имеющих географические аспекты.

Базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических географических задач, применению различных методов познания природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

осуществлять различные виды деятельности по получению нового географического знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

владеть научным терминологией, ключевыми понятиями и методами;

формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу её решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения.

Работа с информацией:

выбирать и использовать различные источники географической информации, необходимые для изучения проблем, которые могут быть решены средствами географии, и поиска путей их решения, для анализа, систематизации и интерпретации информации различных видов и форм представления;

выбирать оптимальную форму представления и визуализации информации с учётом её назначения (тексты, картосхемы, диаграммы и другое);

оценивать достоверность информации;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий (в том числе и геоинформационных систем (далее – ГИС)) при решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

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

Коммуникативные универсальные учебные действия:

владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; сопоставлять свои суждения по географическим вопросам с суждениями

других участников диалога, обнаруживать различие и сходство позиций, задавать вопросы по существу обсуждаемой темы;

развёрнуто и логично излагать свою точку зрения по географическим аспектам различных вопросов с использованием языковых средств.

Регулятивные универсальные учебные действия

Самоорганизация:

самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной

деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

давать оценку новым ситуациям;

расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;

делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;

оценивать приобретённый опыт;

способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень.

Самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям; оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

оценивать риски и своевременно принимать решения для их снижения; принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности; использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности.

Эмоциональный интеллект:

самосознания, включающего способность понимать своё эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты.

Принятие себя и других:

принимать себя, понимая свои недостатки и своё поведение;

принимать мотивы и аргументы других при анализе результатов деятельности;

признавать своё право и право других на ошибки;

развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Совместная деятельность:

выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;

принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости.

1.3 Предметные результаты

1) понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

2) освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

3) сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

4) владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

5) сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

6) сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

7) владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

8) сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

9) сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

10) сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1. Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	40	10
Всего учебных занятий	40	
в том числе:		
лекции, уроки	20	
практические занятия	20	
самостоятельная работа		
консультации		
Промежуточная аттестация		

Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачёта

2.2 Содержание учебного предмета

Раздел 1. География как наука

Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований.

Географическая культура. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.

Раздел 2. Природопользование и геоэкология

Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда.

Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.

Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из

объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.

Мирового океана, выбор формы фиксации результатов наблюдения/исследования.

Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение — его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.

Раздел 3. Современная политическая карта

Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.

Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.

Раздел 4. Население мира

Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.

Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.

Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие.

Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах

различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.

Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.

Раздел 5. Мировое хозяйство

Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Мировое хозяйство: состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.

Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики. Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики.

География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетике. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов.

Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.

Раздел 6. Регионы и страны

Регионы мира. Зарубежная Европа.

Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа,

Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.

Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная

Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая

характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии).

Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир).

Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда.

Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.

Раздел 7. Глобальные проблемы человечества Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.

Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем.

3. Тематическое планирование учебного предмета (с учётом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. География как наука		2		
Тема 1.1 Традиционные и новые методы в географии. Географическая культура	Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, ГИС. Географические прогнозы как результат географических исследований. Географическая культура.	2	П1, МП1, П4,	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий.			
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		2		

<p>Тема 2.1 Географическая среда. Географическая среда как геосистема. Проблемы взаимодействия человека и природы. Природные ресурсы и их виды</p>	<p>Географическая среда. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.</p> <p>Проблемы взаимодействия человека и природы. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.</p> <p>Природные ресурсы и их виды. Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России.</p> <p>Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение — его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы.</p> <p>Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов</p>	<p>2/2</p>	<p>П10, П7, П2,</p>	<p>ОУ</p>
	<p>Профессионально-ориентированное содержание</p>			

	Влияние природных ресурсов на кулинарные традиции русского народа.			
Раздел 3. Современная политическая карта		4		
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие	Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	2	П4,	УО
Тема 3.2 Классификации и типология стран мира. Формы правления государства и государственного устройства	Классификации и типология стран мира. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государства и государственного устройства.	2	ПЗ,	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Удивительные и необычные рестораны мира.			
Раздел 4. Население мира		4		УО
Тема 4.1 Численность и воспроизводство населения. Демографическая политика	Численность и воспроизводство населения. Численность населения мира и динамика её изменения. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Теория демографического перехода.	2	П9	УО
Тема 4.2 Состав и структура населения. Этнический состав населения. Религиозный состав населения. Размещение населения. Качество жизни населения	Состав и структура населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока.	2	П2, ПЗ,	УО

	<p>Размещение населения. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира.</p> <p>Качество жизни населения. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира.</p>			
Раздел 5. Мировое хозяйство		8		
Тема 5.1 Состав и структура мирового хозяйства. География главных отраслей мирового хозяйства	<p>Практические занятия Практическая работа 1. Сравнение структуры экономики аграрных, индустриальных и постиндустриальных стран.</p>	2/2	ПЗ,	ПР

<p>Тема 5.2 Топливо-энергетический комплекс мира Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира</p>	<p>Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда. Международная экономическая интеграция и глобализация мировой экономики. Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные экономические союзы. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в глобализации мировой экономики. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира. Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетика. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в</p>	2	ПЗ,	УО
<p>Тема 5.3 Металлургия мира. Машиностроительный комплекс мира</p>	<p>Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика». Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием ВИЭ. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетика. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая ВИЭ. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике. Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в</p>	2	ПЗ,	УО

	<p>мировом производстве и экспорте цветных и чёрных металлов. Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители деловой древесины и продукции целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду.</p> <p>Сельское хозяйство мира. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур.</p> <p>Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аква культура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду.</p> <p>Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая торговля и туризм</p>			
	<p>Профессионально-ориентированное содержание</p>			
	<p>Сфера услуг. Мировая система НИОКР. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие.</p>			
<p>Тема 5.4 Сельское хозяйство мира. Сфера услуг. Мировой транспорт</p>	<p>Практические занятия</p>			
	<p>Практическая работа 2.</p>	<p>2/2</p>	<p>ПЗ,</p>	<p>ПР</p>

	<p>Определение направления грузопотоков продовольствия на основе анализа статистических материалов и создание карты «Основные экспортёры и импортёры продовольствия».</p> <p>Мировой транспорт. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов зарубежной Европы с использованием источников географической информации.</p>			
Раздел 6. Регионы и страны		14		
Тема 6.1 Зарубежная Европа. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран	Практические занятия			
	<p>Практическая работа 3</p> <p>Регионы мира. Зарубежная Европа.</p> <p>Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: зарубежная Европа, зарубежная Азия, Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы: Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона.</p> <p>Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции.</p>	2/2	П2, П3, МП2	ПР
Тема 6.2 Зарубежная Азия. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов	Практические занятия			
	<p>Практическая работа 4</p> <p>Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран</p>	2/2	П2, П3,	ОУ

	зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Индии, Китая, Японии). Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады на основе анализа географических карт.			
Тема 6.3 Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), США и Канада	Практические занятия			
	Практическая работа 5 Америка: состав (субрегионы: США и Канада, Латинская Америка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии).	2	П2, П3,	ПР
Тема 6.4 Латинская Америка общая экономико-географическая характеристика	Практические занятия			
	Практическая работа 6. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Бразилии на основе анализа географических карт.	2	П2, П3,	ПР
	Практические занятия			
Тема 6.5 Африка Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов	Практическая работа 7 Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка). Общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (ЮАР, Египет, Алжир)	2	П2, П3,	ПР

Тема 6.6 Австралия и Океания	<p>Практические занятия Практическая работа 8 Австралия и Океания. Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта. Океания: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства</p>	2	П2, П3,	ПР
Тема 6.7 Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мир	<p>Место в международном географическом разделении труда. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России.</p>	2	П2, П3,	ОУ
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		6		
Тема 7.1 Группы глобальных проблем	<p>Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения.</p>	2	П8, П5, П6	ПР
Тема 7.2 Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические	<p>Практические занятия Практическая работа 9-10 Геоэкология — фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на жизнь человека и его хозяйственную деятельность. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема</p>	4	П8, П5, П6	ПР

	<p>дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека.</p> <p>Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем.</p>			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Утилизация пищевых отходов в заведениях общественного питания.			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта				
Всего		40		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «География»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «География».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1 Основные печатные источники:

1. Баранчиков Е.В. География для профессии и специальностей социально-экономического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования учебник под редакцией Е.В. Кораблева - Москва: Издательский центр «Академия» 2018г – 304 с. ISBN 978-5-7695-6259-4.

2. География мира. Базовый и углубленный уровни: 10-11 классы: учебник для среднего общего образования/А.В. Коломиец (и др.); под редакцией А.В. Коломийца, А.А. Сафонова - 3-е издание, переработанное и дополненное – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 360 с. – (общеобразовательный цикл). – Текст: непосредственный. ISBN 9785534156522

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Плисецкий, Евгений Леонидович. Коммерческая география. Россия и мировой рынок. 10 класс: учеб. для общеобразоват. учреждений / Е.Л. Плисецкий. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: АСТ-Пресс школа, 2004 (АООТ Твер. полигр. комб.). - 175 с.: ил., табл.; 22 см.; ISBN 5-94776-117-3 (в пер.)

2. Лазаревич, Константин Сергеевич. География: 6-10-е кл. / К. С. Лазаревич, Ю. Н. Лазаревич. - М.: Изд. дом "Дрофа", 1997. - 363, [1] с.: ил.; 22 см. - (Справочник школьника); ISBN 5-7107-1323-6 (В пер.): Б. ц. Большая школьная энциклопедия. Том 1. – М., 2014.

4.2.3 Интернет-ресурсы:

1. ЭБС IPR BOOKS: электронная библиотечная система: г. Саратов 2018г URL: <https://www.iprbookshop.ru/1184.html> (дата обращения 15.05.2024) - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный.

Приложение 1.12
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета
ОУП.12 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Разработчик: Ниязова Я.Н.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	6
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	8
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	9
2.2	Содержание учебного предмета	9
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	13
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	22

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 09 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Физическая культура» направлено на достижение следующих **целей:**

- способность применять принципы и правила безопасного поведения в повседневной жизни на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин и механизмов возникновения и развития различных опасных и чрезвычайных ситуаций, готовности к применению необходимых

средств и действиям при возникновении чрезвычайных ситуаций;

- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного и группового безопасного поведения в интересах благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

- знание и понимание роли личности, общества и государства в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.

3. Уровень освоения программы: *базовый*

4. Количество часов: 200

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Физическая культура» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Физическая культура» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

В части гражданского воспитания должны отражать:

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

В части патриотического воспитания должны отражать:

- 1) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру; прошлое и настоящее многонационального народа России;
- 2) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде;
- 3) идейную убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу

В части духовно-нравственного воспитания должны отражать:

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

В части физического воспитания должны отражать:

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

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

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 профессионально 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 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 11: Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14: Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности

1.3 Метапредметные результаты

1. базовые логические действия:

- 1) самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

- 2) устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- 3) определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- 4) выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- 5) разрабатывать план решения проблемы с учётом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- 6) вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- 7) координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- 8) развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

2. базовые исследовательские действия:

- 1) владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- 2) способностью и готовностью к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- 3) овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях;
- 4) формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- 5) ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
- 6) осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- 7) уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- 8) уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- 9) выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения

3. работа с информацией:

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

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

5) владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности

1.4. Предметные результаты

1) умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);

2) владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;

3) владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

4) владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной работоспособности;

5) владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

6) положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	200	-
Всего учебных занятий		
в том числе:		
лекции, уроки	4	
практические занятия	196	
самостоятельная работа (если предусмотрено)		
консультации (если предусмотрено)		
Промежуточная аттестация*		

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека

Современное состояние физической культуры и спорта. Физическая культура как явление культуры, связанное с преобразованием физической природы человека. Характеристика системной организации физической культуры в современном обществе, основные направления её развития и формы организации (оздоровительная, прикладно-ориентированная, соревновательно-достиженческая). Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) как основа прикладно-ориентированной физической культуры.

Здоровье и здоровый образ жизни. Современные оздоровительные системы физического воспитания, их роль в формировании здорового образа жизни, сохранении творческой активности и долголетия, предупреждении профессиональных заболеваний и вредных привычек, поддержании репродуктивной функции. Оздоровительные мероприятия по восстановлению организма и повышению работоспособности: гимнастика при занятиях умственной и физической деятельностью; сеансы аутотренинга, релаксации и самомассажа. Система индивидуальных занятий оздоровительной и тренировочной направленности, основы методики их организации и проведения, контроль и оценка эффективности занятий. Особенности соревновательной деятельности в массовых видах спорта; правила организации и проведения соревнований, обеспечение безопасности, судейство. Формы организации занятий физической культурой.

Раздел 2. Методико-практические занятия

Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культуры. Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой.

Раздел 3. Учебно-тренировочные занятия

Основная гимнастика:

Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: перестроений, передвижений

Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом.

Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, метание и ловля

Спортивная гимнастика: прыжок ноги врозь. Опорный прыжок (ю): Козел в ширину, высота 115-120 см. Прыжок ноги врозь. Конь в длину, высота 110-120 см. Прыжок ноги врозь. Отработка техники выполнения опорных прыжков (норматива ВФСК ГТО)

Аэробика. Кувырок вперед, назад, кувырок вперед с мостика на гору матов, кувырок назад в стойку на руках. Стойка на руках с помощью. Переворот боком. Стойка на руках.

Атлетическая гимнастика:

Выполнение упражнений и комплексов упражнений для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота

Выполнение упражнений и комплекса упражнений на силовых тренажерах

Футбол: Удар по летящему мячу средней частью подъема ноги, удары головой на месте и в прыжке, остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения, техника игры вратаря, тактика защиты, тактика нападения. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам.

Волейбол: Исходное положение (стойки), перемещения, передача, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении вперед и последующим скольжением на груди—животе, блокирование, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам волейбола. Игра по правилам.

Баскетбол: Ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину (с места, в движении, прыжком), вырывание и выбивание (приемы овладения мячом), прием техники защита — перехват, приемы, применяемые против броска, накрывание, тактика нападения, тактика защиты. Правила игры. Техника безопасности игры. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам.

Теннис Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом, способы хватки ракетки.

Легкая атлетика. Эстафетный бег прием и передача эстафетной палочки, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м

Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» (сдача норматива ВФСК ГТО)

Метание: метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши); толкание ядра. Метание ядра.

Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт. Стартовый разгон, финиширование; бег по прямой с различной скоростью, Равномерный бег на дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши)

Прыжки в высоту способами; «прогнувшись». Прыжки: «перешагивая», «ножницы», «перекидной», (сдача норматива ВФСК ГТО) Равномерный бег на дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши). Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.

Нормативы Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)

V. Ступень (возрастная группа от 16 до 17 лет)

№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы					
		Юноши			Девушки		
		Бронзовый знак	Серебряный знак	Золотой знак	Бронзовый знак	Серебряный знак	Золотой знак
Обязательные испытания (тесты)							
1.	Бег на 30 м (с)	4,9	4,7	4,4	5,7	5,5	5,0
	или бег на 60м (с)	8,8	8,5	8,0	10,5	10,1	9,3
	или бег на 100 м (с)	14,6	14,3	13,4	17,6	17,2	16,0
2.	Бег на 2 км (мин, с)	-	-	-	12.00	11.20	9.50
	Бег на 3 км (мин, с)	15.00	14.30	12.40	-	-	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	9	11	14	-	-	-
	или подтягивание из виса лежа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	-	-	-	11	13	19
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	18	33	-	-	-
	или сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	27	31	42	9	11	16
4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+6	+8	+13	+7	+9	+16
Испытания (тесты) по выбору							

5.	Челночный бег 3x10 м (с)	7,9	7,6	6,9	8,9	8,7	7,9
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	375	385	440	285	300	345
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	195	210	230	160	170	185
7.	Поднимание туловища из положения лежа на спине (количество раз в 1 мин)	36	40	50	33	36	44
8.	Метание спортивного снаряда: весом 700 г (м)	27	29	35	-	-	-
	весом 500 г (м)	-	-	-	13	16	20
9.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	-	-	20.00	19.00	17.00
	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)	27.30	26.10	24.00	-	-	-
	или кросс на 3 км (бег по пересеченной местности) (мин,с)	-	-	-	19.00	18.00	16.30
	или кросс на 5 км (бег по пересеченной местности) (мин,с)	26.30	25.30	23.30	-	-	-
10.	Плавание на 50 м (мин, с)	1.15	1.05	0.50	1.28	1.18	1.02
11.	Стрельба из пневматической винтовки из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция – 10 м (очки)	15	20	25	15	20	25
	Или стрельба из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом или из «электронного оружия»	18	25	30	18	25	30
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	21-25	26-30	15-20	21-25	26-30
13.	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяженность не менее, км)	10					
Количество испытаний (тестов) в возрастной группе		13	13	13	13	13	13
Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения знака отличия Комплекса		7	8	9	7	8	9

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное содержание) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах, в форме практической подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Раздел 1. Физическая культура, как часть культуры общества и человека		6		
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	Основное содержание		Л1, Л5, ЛР9, М1 П2, П6	УО
	1. Роль физической культуры в общекультурном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия	1		
	2. Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО).	1		
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	Основное содержание		Л2, Л5, П3, ЛР11, М4, П2	УО
	1. Понятие "здоровье". Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.	1		
	2. Понятие "здоровый образ жизни и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек. Влияние двигательной активности на здоровье.	1		
	Самостоятельная работа 1 Презентация на тему: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	1	ЛР1, М2, П1	УО
	Профессионально-ориентированное содержание	1		

	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастика			
Раздел 2. Методико-практические занятия		36		
Профессионально-ориентированное содержание		36		
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культуры	Практические занятия:	4	М5, П1 Л2, Л4, ЛР3, П5	ПЗ
	Практическая работа 1 1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультурных пауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения			
	2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности			
	Практическая работа 2 Составление программы индивидуальной тренировки в соответствии с индивидуальными особенностями организма	2	М3,ЛР1,П3	ПЗ
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК "ГТО"	Практическая работа 3 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений ВФСК "ГТО"	4	М5,ЛР 11,П5, М7 ЛР3	ПЗ
	Практическая работа 4 Самоконтроль за эффективностью самостоятельных	2	М1,ЛР5,П1	ПЗ

	занятий. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры			
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Практическая работа 5 Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	4	М5,Л1,М4,ЛР6	ПЗ
	Практическая работа 6 «Самонаблюдение за индивидуальным физическим развитием по основным его показателям и показателям физической подготовленности»	2	Л4,ЛР2,М5	ПЗ
Тема 2.4 Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Практическая работа 7 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессии	4	ПЗ,Л5,М2	ПЗ
	Практическая работа 8 Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессии	4	Л1,ЛР6,М5	ПЗ
Тема 2.5. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Практическая работа 9 Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий	4	П5,М2,ЛР9,Л4,ЛР10	ПЗ
	Практическая работа 10 Составление комплекса физических упражнений производственной гимнастики для работников умственного труда	4	Л3,М1,ЛР10	ПЗ
Раздел 3. Учебно-тренировочные занятия		158		
Профессионально-ориентированное содержание		158		

Тема 3.1 Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культуры	Практическая работа 11 Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, развитие основных физических качеств	4	ЛР7,ЛР14	ПЗ
Тема 3.2 Гимнастика				
Тема 3.2 (1) Основная гимнастика	Практическая работа 12 Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: перестроений, передвижений	2	М5,ЛР 11,П5, М7 ЛР3	ПЗ
	Практическая работа 13 Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом.	2		
	Практическая работа 14 Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, метание и ловля	2		
	Практическая работа 15 Составление комплекса утренней гимнастики	2	ПЗ,ЛР2,М5	ПЗ
Тема 3.2 (2) Спортивная гимнастика	Практическая работа 16 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты	2	П5,М4,ЛР7,Л3	ПЗ
	Практическая работа 17 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне; на перекладине	2		
	Практическая работа 18 Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня; углом с косога разбега; опорного прыжка	2		
	Практическая работа 19 Выполнение элементов и комбинаций на снарядах: опорные, прыжки	2		
	Практическая работа 20 Реферат по разделу «Гимнастика»	2	ЛР3,П1,М6	ПЗ
Тема 3.2 (3) Аэробика	Практическая работа 21	2	П1Л3,ЛР6,	ПЗ

	Освоение базовых, основных шагов аэробики, прыжков, передвижений		М2,П5	
	Практическая работа 22 Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма	2		
	Практическая работа 23 Составление композиции ритмической гимнастики под музыкальное сопровождение	2	ЛР4,М5,П1	ПЗ
Тема 3.2 (4) Атлетическая гимнастика	Практическая работа 24 Выполнение упражнений и комплексов упражнений для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота	2	ЛР3,ЛР9,ЛР11	ПЗ
	Практическая работа 25 Составление комплекса упражнений атлетической гимнастики с профессиональной направленностью	2		
	Практическая работа 26 Выполнение упражнений и комплекса упражнений на силовых тренажерах	2		
	Практическая работа 27 Составление комплекса упражнений с проф. направленностью	2		
Тема 3.3. Спортивные игры				
Тема 3.3 (1) Футбол	Практическая работа 28 Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	4	П5,М2,ЛР9,Л4, ЛР10	ПЗ
	Практическая работа 29 Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча	2		
	Практическая работа 30 Правила игры в фут-зал (мини-футбол), утвержденные фифа	2		

	Практическая работа 31 Освоение приёмов тактики и защиты нападения: остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения	2		
	Практическая работа 32 Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров	4		
	Практическая работа 33 Изучение судейских жестов. Заполнение протокола игры	2	ЛР3,П5,ЛР1	ПЗ
Тема 3.3 (2) Баскетбол	Практическая работа 34 Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину	4	М2,П4,ЛР5,М3, Л6	ПЗ
	Практическая работа 35 Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2		
	Практическая работа 36 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	4		
	Практическая работа 37 Закрепление тактических действий в играх.	2		
	Практическая работа 38 Правила игры в баскетбол. Вырывание и выбивание (приём овладения мячом).	4		
Тема 3.3 (3) Волейбол	Практическая работа 39 Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча	4	П4,М4,ЛР6	ПЗ
	Практическая работа 40 Прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в нападении	4		
	Практическая работа 41	4		

	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			
	Практическая работа 42 Судейство соревнований по волейболу	2		
	Практическая работа 43 Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности	4		
	Практическая работа 44 Самостраховка при игре в волейбол	4		
	Практическая работа 45 Учебная игра	4		
Тема 3.3 (4)Теннис	Практическая работа 46 Техника безопасности на занятиях теннисом. Способы перемещения. Одношажные и двухшажные перемещения.	2	ЛР7,ЛР14	ПЗ
	Практическая работа 47 Игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки	2		
	Практическая работа 48 Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки. Удары: накатом с подрезанного мяча, накатом по короткому мячу.	2		
	Практическая работа 49 Подача, приём подачи (свеча)	2		
	Практическая работа 50 Учебная игра	4		
Тема 3.4 Лёгкая атлетика	Практическая работа 51 Техника безопасности на занятиях лёгкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	4	М5,П1 Л2,Л4,ЛР3,П5	ПЗ
	Практическая работа 52 Совершенствование техники спринтерского бега	4		
	Практическая работа 53 Характеристика основных форм оздоровительной физической культуры	4		
	Практическая работа 54	4		

Эстафетный бег; прием и передача эстафетной палочки, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м			
Практическая работа 55 Спринтерский бег: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, бег 300м(сдача норматива ВФСК ГТО)	4		
Практическая работа 56 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» (сдача норматива ВФСК ГТО)	4		
Практическая работа 57 Метания: метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г(юноши); толкание ядра. Метание ядра. Сдача нормативов	4		
Практическая работа 58 Легкая атлетика в системе физического воспитания	4		
Практическая работа 59 Прыжки в высоту способами; «прогнувшись». Прыжки: «перешагивая», «ножницы», «перекидной», (сдача норматива ВФСК ГТО)	4		
Практическая работа 60 Прыжки в длину с разбега	4		
Практическая работа 61 Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт. Стартовый разгон, финиширование; бег по прямой с различной скоростью	4		
Практическая работа 62 Равномерный бег на дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши)	4		
Практическая работа 63 Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики.	4		
Практическая работа 64 Подвижные игры и эстафеты с элементами лёгкой атлетики	4		

Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета			
Всего	200		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Физическая культура».

Оборудование кабинета (*описывается оснащенность кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- скакалка гимнастическая;
- обруч гимнастический;
- секундомер;
- щиты баскетбольные навесные с кольцами и сеткой;
- мячи баскетбольные;
- сетка волейбольная;
- мячи волейбольные;
- ворота для мини-футбола;
- компрессор для накачивания мячей;
- аптечка.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. 1. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. - 15 изд., стер. - Москва: Издательский центр "Академия", - 2015 – 176 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-4468-1241-7

2. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. исред. проф. образования / А.А. Бишаева – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», - 2013 – 234 с. - ISBN 978-5-7695-9987-3. -

3. Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии: учебное пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2017 - 217 с. – ISBN 978-5-3404-40411 [Физическая культура]

4. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. Образования / А.А. Бишаева – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 234с.

4.2.2. Дополнительные источники

1. 1. Виленский, М.Я. Физическая культура (СПО) / Виленский М.Я., Горшков А.Г. - Москва: КноРус, 2015 – 214с. - ISBN 978-5-406-04313-4.

2. Гелецкая, Л.Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / Л. Н. Гелецкая. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014 - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. –

3. Кузнецов, В.С. Физическая культура (СПО) / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Москва: КноРус, - 2016 – 256с. - ISBN 978-5-406-04754-5

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. 1. sport.minstm.gov.ru: Министерство спорта, туризма и молодёжной политики: сайт. - Москва, 2008-2021, URL <http://sport.minstm.gov.ru>.- Режим пользователя. - Текст: электронный

2. mossport.ru: Департамента физической культуры и спорта: сайт. - Москва, 2008-2021, URL <http://www.mossport.ru>.-Режим пользователя. - Текст: электронный

3. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

Приложение 1.13
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета
ОУП.13 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

Разработчик: Емельянов В. В.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	7
1.3	Метапредметные результаты	7
1.4	Предметные результаты	9
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	12
2.2	Содержание учебного предмета	13
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	20
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	34

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Приказ Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 01.02.2024 № 62 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ основного общего образования и среднего общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» направлено на достижение следующих целей:

- способность построения модели индивидуального безопасного поведения на основе понимания необходимости ведения здорового образа жизни, причин, механизмов возникновения и возможных последствий различных опасных и чрезвычайных ситуаций, знаний и умений применять необходимые средства и приемы рационального и безопасного поведения при их проявлении;

- сформированность активной жизненной позиции, осознанное понимание значимости личного безопасного поведения в интересах безопасности личности, общества и государства;

- знание и понимание роли государства и общества в решении задач обеспечения национальной безопасности и защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера

3. Уровень освоения программы- базовый

4. Количество часов: 78

5. Место предмета в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

1) гражданское воспитание:

сформированность активной гражданской позиции обучающегося, готового и способного применять принципы и правила безопасного поведения в течение всей жизни;

уважение закона и правопорядка, осознание своих прав, обязанностей и ответственности в области защиты населения и территории Российской Федерации от чрезвычайных ситуаций и в других областях, связанных с безопасностью жизнедеятельности;

сформированность базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности как основы для благополучия и устойчивого развития личности, общества и государства;

готовность противостоять идеологии экстремизма и терроризма, национализма и ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

готовность к взаимодействию с обществом и государством в обеспечении безопасности жизни и здоровья населения;

готовность к участию в деятельности государственных социальных организаций и институтов гражданского общества в области обеспечения комплексной безопасности личности, общества и государства;

2) патриотическое воспитание:

сформированность российской гражданской идентичности, уважения к своему народу, памяти защитников Родины и боевым подвигам Героев Отечества, гордости за свою Родину и Вооруженные Силы Российской Федерации, прошлое и настоящее многонационального народа России, российской армии и флота;

ценностное отношение к государственным и военным символам, историческому и природному наследию, дням воинской славы, боевым традициям Вооруженных Сил Российской Федерации, достижениям государства в области обеспечения безопасности жизни и здоровья людей;

сформированность чувства ответственности перед Родиной, идейная убежденность и готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

3) духовно-нравственное воспитание:

осознание духовных ценностей русского народа и русского воинства;

сформированность ценности безопасного поведения, осознанного и ответственного отношения к личной безопасности, безопасности других людей, общества и государства;

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, готовность реализовать риск-ориентированное поведение, самостоятельно и ответственно действовать в различных условиях жизнедеятельности по снижению риска возникновения опасных ситуаций, перерастания их в чрезвычайные ситуации, смягчению их последствий;

ответственное отношение к своим родителям, старшему поколению, семье, культуре и традициям народов России, принятие идей волонтерства и добровольчества;

4) эстетическое воспитание:

эстетическое отношение к миру в сочетании с культурой безопасности жизнедеятельности;

понимание взаимозависимости успешности и полноценного развития и безопасного поведения в повседневной жизни;

5) ценности научного познания:

сформированность мировоззрения, соответствующего текущему уровню развития общей теории безопасности, современных представлений о безопасности в технических, естественно-научных, общественных, гуманитарных областях знаний, современной концепции культуры безопасности жизнедеятельности;

понимание научно-практических основ учебного предмета ОБЗР, осознание его значения для безопасной и продуктивной жизнедеятельности человека, общества и государства;

способность применять научные знания для реализации принципов безопасного поведения (способность предвидеть, по возможности избегать, безопасно действовать в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях);

6) физическое воспитание:

осознание ценности жизни, сформированность ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих;

знание приемов оказания первой помощи и готовность применять их в случае необходимости;

потребность в регулярном ведении здорового образа жизни;

осознание последствий и активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;

7) трудовое воспитание:

готовность к труду, осознание значимости трудовой деятельности для развития личности, общества и государства, обеспечения национальной безопасности;

готовность к осознанному и ответственному соблюдению требований безопасности в процессе трудовой деятельности;

интерес к различным сферам профессиональной деятельности, включая военно-профессиональную деятельность;

готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

8) экологическое воспитание:

сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной среды, осознание глобального характера экологических проблем, их роли в обеспечении безопасности личности, общества и государства;

планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе соблюдения экологической грамотности и разумного природопользования;

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий и предотвращать их;

расширение представлений о деятельности экологической направленности.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР1: Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР2: Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР9: Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

1.3 Метапредметные результаты

1) логические действия:

самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях;

устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия;

определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения;

моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь;

планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи;

развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.

2) исследовательские действия:

владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности;

осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ;

анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев;

раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни;

критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях;

характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях;

использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь.

3) познавательные универсальные учебные действия:

владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности;

создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления;

оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;

использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены.

4) коммуникативные универсальные учебные действия:

осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь;

распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.

5) регулятивные универсальные учебные действия:

ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях;

делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение;

оценивать приобретенный опыт;

расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень.

б) умения самоконтроля:

оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;

использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую.

совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации;

ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах);

оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям;

осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.

1.4 Предметные результаты

1) знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера;

2) знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;

3) сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе;

4) сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него;

5) сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя;

6) сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

7) сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

8) сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

9) сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

10) знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность

представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

11) знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности;

12) владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

13) знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

14) сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

15) сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	78	10
Всего учебных занятий	78	
в том числе:		
лекции, уроки	36	
практические занятия	42	10
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
Промежуточная аттестация*		

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

2.2. Содержание учебного предмета

Модуль № 1 "Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства":

фундаментальные ценности и принципы, формирующие основы российского общества, безопасности страны, закрепленные в Конституции Российской Федерации;

стратегия национальной безопасности, национальные интересы и угрозы национальной безопасности;

чрезвычайные ситуации природного, техногенного и биолого-социального характера;

информирование и оповещение населения о чрезвычайных ситуациях, система ОКСИОН;

история развития гражданской обороны;

сигнал "Внимание всем!", порядок действий населения при его получении;

средства индивидуальной и коллективной защиты населения, порядок пользования фильтрующим противогазом;

эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций, порядок действий населения при объявлении эвакуации;

современная армия, воинская обязанность и военная служба, добровольная и обязательная подготовка к службе в армии.

Модуль № 2 "Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе":

безопасность жизнедеятельности: ключевые понятия и значение для человека;

смысл понятий "опасность", "безопасность", "риск", "культура безопасности жизнедеятельности";

источники и факторы опасности, их классификация;

общие принципы безопасного поведения;

понятия опасной и чрезвычайной ситуации, сходство и различия опасной и чрезвычайной ситуации;

механизм перерастания повседневной ситуации в чрезвычайную ситуацию, правила поведения в опасных и чрезвычайных ситуациях

Модуль № 3 "Безопасность в природной среде":

природные чрезвычайные ситуации и их классификация;

опасности в природной среде: дикие животные, змеи, насекомые и паукообразные, ядовитые грибы и растения;

автономные условия, их особенности и опасности, правила подготовки к длительному автономному существованию;

порядок действий при автономном пребывании в природной среде;

правила ориентирования на местности, способы подачи сигналов бедствия;

природные пожары, их виды и опасности, факторы и причины их возникновения, порядок действий при нахождении в зоне природного

пожара;
правила безопасного поведения в горах;
снежные лавины, их характеристики и опасности, порядок действий, необходимый для снижения риска попадания в лавину;
камнепады, их характеристики и опасности, порядок действий, необходимых для снижения риска попадания под камнепад;
сели, их характеристики и опасности, порядок действий при попадании в зону селя;
оползни, их характеристики и опасности, порядок действий при начале оползня;
общие правила безопасного поведения на водоемах, правила купания на оборудованных и необорудованных пляжах;
порядок действий при обнаружении тонущего человека; правила поведения при нахождении на плавсредствах; правила поведения при нахождении на льду, порядок действий при обнаружении человека в полынье;
наводнения, их характеристики и опасности, порядок действий при наводнении;
цунами, их характеристики и опасности, порядок действий при нахождении в зоне цунами;
ураганы, смерчи, их характеристики и опасности, порядок действий при ураганах, бурях и смерчах;
грозы, их характеристики и опасности, порядок действий при попадании в грозу;
землетрясения и извержения вулканов, их характеристики и опасности, порядок действий при землетрясении, в том числе при попадании под завал, при нахождении в зоне извержения вулкана;
смысл понятий "экология" и "экологическая культура", значение экологии для устойчивого развития общества;
правила безопасного поведения при неблагоприятной экологической обстановке (загрязнении атмосферы).

Модуль № 4 "Безопасность в быту":

основные источники опасности в быту и их классификация;
защита прав потребителя, сроки годности и состав продуктов питания;
бытовые отравления и причины их возникновения;
признаки отравления, приемы и правила оказания первой помощи;
правила комплектования и хранения домашней аптечки;
бытовые травмы и правила их предупреждения, приемы и правила оказания первой помощи;
правила обращения с газовыми и электрическими приборами; приемы и правила оказания первой помощи;
правила поведения в подъезде и лифте, а также при входе и выходе из них;
пожар и факторы его развития;
условия и причины возникновения пожаров, их возможные последствия, приемы и правила оказания первой помощи;

первичные средства пожаротушения;
правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними, ответственность за ложные сообщения;
права, обязанности и ответственность граждан в области пожарной безопасности;
ситуации криминогенного характера,
правила поведения с малознакомыми людьми;
меры по предотвращению проникновения злоумышленников в дом, правила поведения при попытке проникновения в дом посторонних;
классификация аварийных ситуаций на коммунальных системах жизнеобеспечения;
правила предупреждения возможных аварий на коммунальных системах, порядок действий при авариях на коммунальных системах.

Модуль № 5 "Безопасность на транспорте":

правила дорожного движения и их значение;
условия обеспечения безопасности участников дорожного движения;
правила дорожного движения и дорожные знаки для пешеходов;
"дорожные ловушки" и правила их предупреждения; световозвращающие элементы и правила их применения;
правила дорожного движения для пассажиров;
обязанности пассажиров маршрутных транспортных средств, ремень безопасности и правила его применения;
порядок действий пассажиров в маршрутных транспортных средствах при опасных и чрезвычайных ситуациях;
правила поведения пассажира мотоцикла;
правила дорожного движения для водителя велосипеда, мопеда и иных средств индивидуальной мобильности;
дорожные знаки для водителя велосипеда, сигналы велосипедиста;
правила подготовки велосипеда к пользованию;
дорожно-транспортные происшествия и причины их возникновения;
основные факторы риска возникновения дорожно-транспортных происшествий;
порядок действий очевидца дорожно-транспортного происшествия;
порядок действий при пожаре на транспорте;
особенности различных видов транспорта (внеуличного, железнодорожного, водного, воздушного);
обязанности и порядок действий пассажиров при различных происшествиях на отдельных видах транспорта, в том числе вызванных террористическим актом;
приемы и правила оказания первой помощи при различных травмах в результате чрезвычайных ситуаций на транспорте.

Модуль № 6 "Безопасность в общественных местах":

общественные места и их характеристики, потенциальные источники

опасности в общественных местах;
правила вызова экстренных служб и порядок взаимодействия с ними;
массовые мероприятия и правила подготовки к ним;
порядок действий при беспорядках в местах массового пребывания людей;
порядок действий при попадании в толпу и давку;
порядок действий при обнаружении угрозы возникновения пожара;
порядок действий при эвакуации из общественных мест и зданий;
опасности криминогенного и антиобщественного характера в общественных местах, порядок действий при их возникновении;
порядок действий при обнаружении бесхозных (потенциально опасных) вещей и предметов, а также в случае террористического акта, в том числе при захвате и освобождении заложников;
порядок действий при взаимодействии с правоохранительными органами.

Модуль № 7 "Безопасность в социуме":

общение и его значение для человека, способы эффективного общения;
приемы и правила безопасной межличностной коммуникации и комфортного взаимодействия в группе, признаки конструктивного и деструктивного общения;
понятие "конфликт" и стадии его развития, факторы и причины развития конфликта;
условия и ситуации возникновения межличностных и групповых конфликтов, безопасные и эффективные способы избегания и разрешения конфликтных ситуаций;
правила поведения для снижения риска конфликта и порядок действий при его опасных проявлениях;
способ разрешения конфликта с помощью третьей стороны (медиатора);
опасные формы проявления конфликта: агрессия, домашнее насилие и буллинг;
манипуляции в ходе межличностного общения, приемы распознавания манипуляций и способы противостояния им;
приемы распознавания противозаконных проявлений манипуляции (мошенничество, вымогательство, подстрекательство к действиям, которые могут причинить вред жизни и здоровью, и вовлечение в преступную, асоциальную или деструктивную деятельность) и способы защиты от них;
современные молодежные увлечения и опасности, связанные с ними, правила безопасного поведения;
правила безопасной коммуникации с незнакомыми людьми.

Модуль № 8 "Безопасность в информационном пространстве":

понятие "цифровая среда", ее характеристики и примеры информационных и компьютерных угроз, положительные возможности цифровой среды;
риски и угрозы при использовании Интернета;
общие принципы безопасного поведения, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в личном цифровом пространстве;

опасные явления цифровой среды: вредоносные программы и приложения и их разновидности;
правила кибергигиены, необходимые для предупреждения возникновения опасных ситуаций в цифровой среде;
основные виды опасного и запрещенного контента в Интернете и его признаки, приемы распознавания опасностей при использовании Интернета;
противоправные действия в Интернете;
правила цифрового поведения, необходимого для снижения рисков и угроз при использовании Интернета (кибербуллинга, вербовки в различные организации и группы);
деструктивные течения в Интернете, их признаки и опасности, правила безопасного использования Интернета по предотвращению рисков и угроз вовлечения в различную деструктивную деятельность.

Модуль № 9 "Основы противодействия экстремизму и терроризму":

понятия "экстремизм" и "терроризм", их содержание, причины, возможные варианты проявления и последствия;
цели и формы проявления террористических актов, их последствия, уровни террористической опасности;
основы общественно-государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, контртеррористическая операция и ее цели;
признаки вовлечения в террористическую деятельность, правила антитеррористического поведения;
признаки угроз и подготовки различных форм терактов, порядок действий при их обнаружении;
правила безопасного поведения в случае теракта (нападение террористов и попытка захвата заложников, попадание в заложники, огневой налет, наезд транспортного средства, подрыв взрывного устройства).

Модуль № 10 "Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи":

смысл понятий "здоровье" и "здоровый образ жизни", их содержание и значение для человека;
факторы, влияющие на здоровье человека, опасность вредных привычек;
элементы здорового образа жизни, ответственность за сохранение здоровья;
понятие "инфекционные заболевания", причины их возникновения;
механизм распространения инфекционных заболеваний, меры их профилактики и защиты от них;
порядок действий при возникновении чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия); мероприятия, проводимые государством по обеспечению безопасности населения при угрозе и во время чрезвычайных ситуаций биолого-социального происхождения (эпидемия, пандемия, эпизоотия, панзоотия, эпифитотия, панфитотия);
понятие "неинфекционные заболевания" и их классификация, факторы

риска неинфекционных заболеваний;
меры профилактики неинфекционных заболеваний и защиты от них;
диспансеризация и ее задачи;
понятия "психическое здоровье" и "психологическое благополучие";
стресс и его влияние на человека, меры профилактики стресса, способы саморегуляции эмоциональных состояний;
понятие "первая помощь" и обязанность по ее оказанию, универсальный алгоритм оказания первой помощи;
назначение и состав аптечки первой помощи;
порядок действий при оказании первой помощи в различных ситуациях, приемы психологической поддержки пострадавшего.

Модуль № 11 "Военная подготовка. Основы военных знаний":

история возникновения и развития Вооруженных Сил Российской Федерации;
этапы становления современных Вооруженных Сил Российской Федерации;
основные направления подготовки к военной службе;
организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации;
функции и основные задачи современных Вооруженных Сил Российской Федерации;
особенности видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации;
воинские символы современных Вооруженных Сил Российской Федерации;
виды, назначение и тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и военной техники видов и родов войск Вооруженных Сил Российской Федерации (мотострелковых и танковых войск, ракетных войск и артиллерии, противовоздушной обороны);
организационно-штатная структура и боевые возможности отделения, задачи отделения в различных видах боя;
состав, назначение, характеристики, порядок размещения современных средств индивидуальной бронезащиты и экипировки военнослужащего;
вооружение мотострелкового отделения, назначение и тактико-технические характеристики основных видов стрелкового оружия (автомат Калашникова АК-74, ручной пулемет Калашникова (РПК), ручной противотанковый гранатомет РПГ-7В, снайперская винтовка Драгунова (СВД);
назначение и тактико-технические характеристики основных видов ручных гранат (наступательная ручная граната РГД-5, ручная оборонительная граната Ф-1, ручная граната оборонительная (РГО), ручная граната наступательная (РГН);
история создания общевойсковых уставов;
этапы становления современных общевойсковых уставов;
общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их состав и основные понятия, определяющие повседневную жизнедеятельность войск;
сущность единоначалия;

командиры (начальники) и подчиненные;
старшие и младшие;
приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения;
воинские звания и военная форма одежды;
воинская дисциплина, ее сущность и значение;
обязанности военнослужащих по соблюдению требований воинской дисциплины;
способы достижения воинской дисциплины;
положения Строевого устава;
обязанности военнослужащих перед построением и в строю;
строевые приемы и движение без оружия, строевая стойка, выполнение команд "Становись", "Равняйся", "Смирно", "Вольно", "Заправиться", "Отставить", "Головные уборы (головной убор) - снять (надеть)", повороты на месте.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практической подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
1	2	3	4	5
Модуль 1. «Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства»;		12		
Тема 1.1 Актуальность изучения дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины». Цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения и понятия	Основное содержание Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 1.2 Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Основное содержание Россия в современном мире. Оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение ее военной безопасности. Роль Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 1.3 Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Алкоголь, курение и их влияние на здоровье человека.	Основное содержание Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание,	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО

Наркотики и наркомания, социальные последствия	физическая активность, психологическое благополучие.			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Рекомендации по здоровьесбережению поваров и кондитеров			
Тема 1.4 Государственные службы по охране здоровья и безопасности граждан	Основное содержание			
	Роль правоохранительных органов и специальных служб в обеспечении национальной безопасности. Роль личности, общества и государства в предупреждении противоправной деятельности.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Специфика работы служб безопасности сотрудников общественного питания			
Тема 1.5 Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного характера	Практические занятия:			
	Практическое занятие 1. «Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного характера».	1/1 1/1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 1.6 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС)	Основное содержание	1		
	Структура РСЧС, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Ее задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций.		Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Правила действия сотрудников кулинарии в случае возникновения ЧС			
Тема 1.7 Гражданская оборона	Основное содержание			
	Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15	УО

	области гражданской обороны.		ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Актуализация знаний сотрудников общественного питания в области гражданской обороны.			
Тема 1.8 Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного характера	Практические занятия:			
	Практическое занятие 2. «Правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций техногенного характера».	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Модуль 2. «Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе»		10		
Тема 2.1 Общие понятия и классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера	Основное содержание			
	Современные представления о культуре безопасности Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества, государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск», «угроза».	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО, ПО
Тема 2.2 Характеристики чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Модели поведения при возникновении таких ситуаций	Основное содержание			
	Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дождаться помощи). Правила безопасного поведения.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 2.3 Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций	Основное содержание			
	Возможности прогнозирования и предупреждения чрезвычайных ситуаций.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО

Тема 2.4 Оповещение и информирование населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	Основное содержание			
	Виды и способы оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
Тема 2.5 Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций	Практические занятия:			
	Практическое занятие 3. «Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций».	1/1 1/1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 2.6 Инженерная защита	Основное содержание			
	Виды защитных сооружений и правила поведения в них.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 2.7 Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций	Основное содержание			
	Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах чрезвычайных ситуаций.	1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 2.8 Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций	Основное содержание			
	Обучение населения защите от чрезвычайных ситуаций.	1	Л1, 3, 11, 12, 15	УО, ПО

			ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	
Модуль 3. «Безопасность в природной среде»		2		
Тема 3.1 Безопасность в природной среде. Выживание в автономных условиях	Основное содержание			
	Отдых на природе. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Источники опасности в автономных условиях. Сооружение убежища.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Модуль 4. «Безопасность в быту»		2		
Тема 4.1 Источники опасности в быту	Основное содержание			
	Источники опасности в быту, их классификация. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействия с ними. Действия в экстренных случаях	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Модуль 5. «Безопасность на транспорте»		2		
Тема 5.1	Основное содержание			

Безопасность дорожного движения	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Взаимосвязь безопасности водителя и пассажира. Правила безопасного поведения при поездке в легковом автомобиле, автобусе. Ответственность водителя. Ответственность пассажира. Представления о знаниях и навыках, необходимых водителю Безопасное поведение на разных видах транспорта Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Безопасное поведение участников дорожного движения и пешеходов			
Модуль 6. «Безопасность в общественных местах»		6		
Тема 6.1 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Основное содержание			
	Правила безопасного поведения при проявлении агрессии. Криминальные ситуации в общественных местах. Правила безопасного поведения. Порядок действий при попадании в опасную ситуацию. Порядок действий в случаях, когда потерялся человек (ребёнок; взрослый; пожилой человек; человек с ментальными расстройствами). Порядок действий в ситуации, если вы обнаружили потерявшегося человека	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			

	Безопасность в общественных местах и опасности криминального характера для поваров и кондитеров.			
Тема 6.2 Безопасность в общественных местах. Опасности криминального характера	Основное содержание Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек). Порядок действий при риске возникновения или возникновении толпы, давки. Эмоциональное заражение в толпе, способы самопомощи.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 6.2 Особенности поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу	Практические занятия: Практическое занятие 4. Особенности поведения при попадании в агрессивную и паническую толпу.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Модуль 7. «Безопасность в социуме»		4		
Тема 7.1	Основное содержание			

<p>Общение в жизни человека. Межличностное общение, общение в группе</p>	<p>Определение понятия «общение». Особенности общения людей. Принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Межличностное общение, общение в группе, межгрупповое общение (взаимодействие). Особенности общения в группе. Психологические характеристики группы и особенности взаимодействия в группе. Групповые нормы и ценности. Коллектив как социальная группа. Психологические закономерности в группе Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество. Манипуляция в общении. Манипулятивное воздействие в группе.</p>	<p>1 1</p>	<p>Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12</p>	<p>УО, ПО</p>
<p>Тема 7.2</p>	<p>Основное содержание</p>			

<p>Конфликты и способы их разрешения</p>	<p>Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Конфликт, буллинг, насилие. Понятие «виктимность». Способы противодействия буллингу и проявлению насилия Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Цели, технологии и способы противодействия.</p> <p>Профессионально-ориентированное содержание</p> <p>Предупреждение конфликтных ситуаций в сфере общественного питания</p>	<p>1 1</p>	<p>Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12</p>	<p>УО</p>
<p>Модуль 8. «Безопасность в информационном пространстве»</p>		<p>2</p>		
<p>Тема 8.1</p>	<p>Основное содержание</p>			

<p>Безопасность в цифровой среде. Опасности, связанные с использованием программного обеспечения</p>	<p>Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. Цифровая зависимость, её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Вредоносное программное обеспечение. Виды вредоносного программного обеспечения, его цели, принципы работы. Правила защиты от вредоносного программного обеспечения. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, фишинг, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ. Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде.</p>	<p>1 1</p>	<p>Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12</p>	<p>УО, ПО</p>
<p>Модуль 9. «Основы противодействия экстремизму и терроризму»</p>		<p>6</p>		
<p>Тема 9.1 Экстремизм и терроризм как угроза устойчивому развитию общества. Противодействие экстремизму и терроризму</p>	<p>Основное содержание Экстремизм и терроризм как угроза устойчивому развитию общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия.</p>	<p>1 1</p>	<p>Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12</p>	<p>УО</p>

	Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки.			
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 5. «Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники».	1/1 1/!	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 9.2 Противодействие экстремизму и терроризму	Основное содержание			
	Противодействие экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Цели, задачи, принципы.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Правила безопасного поведения при угрозе террористического акта и при захвате в заложники сотрудников общественного питания.			
Модуль 10. «Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи»		12		
Тема 10.1 Общие правила оказания первой помощи. Первая помощь при травмах различных областей тела	Практические занятия:			
	Практическое занятие 6. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении, ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	1/1 1/1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 10.2 Первая помощь при синдроме длительного сдавливания. Первая помощь при наружных кровотечениях	Практические занятия:			
	Практическое занятие 7. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, поражении электрическим током. Оказание первой медицинской помощи при утоплении, отравлениях.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	УО
Тема 10.3	Практические занятия:			

Первая помощь при ожогах. Первая помощь при воздействии высоких температур . Первая помощь при воздействии низких температур	Практическое занятие 8. Оказание первой помощи при клинической смерти, при попадании инородных тел в дыхательные пути.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
	Практические занятия:			
Тема 10.4 Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути. Первая помощь при отравлениях	Практическое занятие 9. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМ П»).	1/1 1/1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
	Практические занятия:			
Тема 10.5 Первая помощь при отсутствии сознания. Первая помощь при отсутствии кровообращения (остановке сердца)	Практическое занятие 10. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМ П»).	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
	Практические занятия:			
Тема 10.6 Основные инфекционные болезни, их классификация и профилактика	Практическое занятие 11. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМ П»).	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Оказание первой помощи в профессиональной среде			
Раздел 11. «Военная подготовка. Основы военных знаний»		20		
Тема 11.1 История создания Вооруженных сил Российской Федерации. Функции и основные задачи современных Вооруженных сил Российской Федерации. Организационная структура	Практические занятия:			
	Практическое занятие 12. Общевойсковые уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Строевая подготовка.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ

Вооруженных сил Российской Федерации				
Тема 11.2 Основные понятия о воинской обязанности. Призыв на военную службу. Прохождение военной службы по призыву, контракту. Альтернативная гражданская служба	Практические занятия: Практическое занятие 13. Общевойсковые уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Строевая подготовка.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.3 Права и обязанности военнослужащих. Качества личности военнослужащего как защитника Отечества. Воинская дисциплина и ответственность. Как стать офицером Российской армии	Практические занятия: Практическое занятие 14. Общевойсковые уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Права и обязанности военнослужащих. Организация гарнизонной, караульной и внутренней службы.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.4 Боевые традиции Вооруженных сил Российской Федерации. Ритуалы Вооруженных сил Российской Федерации. Символы воинской чести	Практические занятия: Практическое занятие 15. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.5 Строевая подготовка и воинское приветствие	Практические занятия: Практическое занятие 16. Строевая подготовка и воинское приветствие.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.5	Практические занятия:			

Военно-профессиональная деятельность	Практическое занятие 17. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.5 Оружие пехотинца и правила обращения с ним	Практические занятия:			
	Практическое занятие 18. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.6 Устройство и принцип действия ручных гранат. Способы передвижения при действиях в бою и в пешем порядке. Табельные медицинские средства индивидуальной защиты и оказание первой помощи в бою	Практические занятия:			
	Практическое занятие 19. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Тема 11.7 Общевойсковые фильтрующие противогазы, респиратор общевойсковой универсальный и общевойсковой защитный комплект. Сооружения для защиты личного состава и укрытия для боевой техники	Практические занятия:			
	Практическое занятие 20. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.	1 1 1 1	Л1, 3, 11, 12, 15 ЛР1,2,9 М1-3 П1-12	ПЗ
Дифференцированный зачет				
Всего		78		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Основы безопасности и защиты Родины».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности»

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- противогаз;
- респиратор;
- модель массово-габаритная автомата Калашникова;
- модели массово-габаритные ручных гранат;
- аптечка индивидуальная АИ-2;
- перевязочный пакет индивидуальный;
- индивидуальный противохимический пакет ИПП-11;
- общевойсковой защитный комплект.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Косолапова, Н.В. Основы безопасности и защит Родины: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.В Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – М: Издательский центр «Академия», 2024. – 448 с. – ISBN 978-5-0054-2197-5 – Текст: непосредственный.

2. Косолапова, Н.В. Основы безопасности и защиты Родины. Практикум: для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.В Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – М: Издательский центр «Академия», 2024. – 96 с. – ISBN 978-5-0054-2200-2 – Текст: непосредственный

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Косолапова, Н.В Прокопенко, Е. Л. Побежимова. – М: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. – ISBN 978-5-4468-5392-2 – Текст: непосредственный.

2. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Ю. Г. Сапронов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. ISBN 978-5-4468-5715-9 – Текст: непосредственный.

3. Фролов, М.П. Основы безопасности жизнедеятельности: 10-й кл.: учебник для общеобр. учреждений / М.П. Фролов, Ю.Л. Воробьев – Москва: АСТ, 2016. – 350 с. – ISBN 978-5-17-081352-0 – Текст: непосредственный.

4. Смирнов, А. Т. Основы безопасности жизнедеятельности: 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / А. Т. Смирнов, Б. О. Хренников

– М.: Просвещение, 2018. – 320 с. – ISBN 978-5-09-027027-4– Текст: непосредственный.

5. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 11 кл. общеобразоват. учреждений / А. Т. Смирнов, Б. И. Мишин, В. А. Васнев. — 3-е изд. — М.: Просвещение, 2002. — 159 с. — ISBN 5-09-011130-8 – Текст: непосредственный.

6. Васильев, Н. М. 100 вопросов - 100 ответов о прохождении военной службы солдатами и сержантами по призыву и контракту: сборник / Н. М. Васильев. – М-во обороны РФ – Москва: Красная звезда, 2006 – 127с. – ISBN 5-88727-020-9 –Текст: непосредственный.

7. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности: учеб. для учащихся 10 кл. общеобразоват. учреждений / А.Т. Смирнов, Б.И. Мишин, В.А. Васнев. - 9-е изд., перераб. – М.: Просвещение, 2017. – 351с. – ISBN 5-09-012255-5– Текст: непосредственный.

4.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности (СПО) [Электронный ресурс]. М.: Кно-Рус, 2021. – URL: <http://book.ru>(дата обращения: 17.05.2024). – Текст: электронный.

2. Персональный сайт Вадима Рубцова: сайт / Гражданская защита (оборона) на предприятии на сайте для первичного звена сил ГО[Электронный ресурс]– URL: <http://go-oborona.narod.ru>(дата обращения: 17.05.2024).– Текст : электронный.

3. Официальный сайт МЧС России [Электронный ресурс]– URL: <http://www.mchs.gov.ru>.(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

4. Портал Академии Гражданской защиты [Электронный ресурс]– URL: <http://www.amchs.ru/portal>(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

5. Портал Правительства России: сайт [Электронный ресурс]– URL: <http://government.ru>.(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

6. Портал Президента России/ сайт [Электронный ресурс]– URL: <http://kremlin.ru>.(дата обращения: 17.05.2024). – Текст : электронный.

Приложение 1.14
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.01 РИСУНОК И ЛЕПКА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	5
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	6
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	8
2.2	Содержание учебного предмета	8
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	11
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства просвещения РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.01.09 Повар, кондитер

2. Содержание программы учебного предмета «Рисунок и лепка» направлено на достижение следующих **целей:**

- формирование у обучающихся знаний основ изобразительной грамоты, техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие, основ разработки композиции украшения изделий, закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основных свойств цвета, основ композиции тортов и пирожных;

- овладение умениями пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности, выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий, подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий;

- развитие эстетического чувства и художественного вкуса.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 104

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Рисунок и лепка» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Рисунок и лепка» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

Л1: сформированность представлений об изобразительной грамоте как области знаний, необходимой для решения творческих задач в производственной деятельности;

Л2: сформированность мотивационных компонентов профессиональной пригодности, побуждающих реализовывать обучающегося свои способности и личностные особенности в профессиональной деятельности.

Л3: овладение закономерностями, психологическими факторами и механизмами общения и взаимодействия людей при совместной деятельности.

Л4: воспитание средствами психологии культуры личности, понимания значимости психологии для формирования особенностей личности в различных общностях людей.

Л5: готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л6: готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

Л7: готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

Л8: отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми диалог, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности

ЛР 15. Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса: 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 16. Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентноспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению.

1.3 Метапредметные результаты

М1: умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

М2: умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

М3: владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М4: готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

М5: владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

М6: владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

М7: целеустремленность в поисках и принятии решений, сообразительность и интуиция, развитость пространственных представлений;

М8: способность воспринимать красоту и гармонию мира.

1.4 Предметные результаты

П1: сформированность умений пользоваться основными навыками специального рисунка и лепки для использования в профессиональной деятельности, выполнять эскизы для художественного оформления кондитерских и кулинарных изделий, подбирать и составлять цветовую гамму для украшения кондитерских изделий

П2: овладение знаниями основ изобразительной грамоты, техники рисунка и последовательности нанесения его на кондитерское изделие, основ разработки композиции украшения изделий, закономерностей расположения предметов на поверхностях кондитерских изделий, основных свойств цвета, основ композиции тортов и пирожных;

П3: развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

П4: обеспечение академической мобильности и возможности поддерживать избранное направление образования;

П4: обеспечение профессиональной ориентации обучающихся.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	104	74
Всего учебных занятий	104	74
в том числе:		
лекции, уроки	30	
практические занятия	74	74
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>		
Промежуточная аттестация*		

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета.

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Основы рисования

Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов

Техника рисунка и ее многообразие. Цели и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды. Практическое занятие 1. Рисование композиционно- замкнутого орнамента в квадрате (круге).

Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов. Рисование предметов домашнего обихода

Последовательность работы над рисунком с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. Подготовка к рисованию с натуры. Практическое занятие 2. Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус).

Практическое занятие 3. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки).

Практическое занятие 4. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (бокалы, фужеры, вазы, салатники).

Практическое занятие 5. Рисование натюрморта из предметов домашнего быта.

Тема 1.3. Рисование растений

Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Техника выполнения и последовательность работы.

Практическое занятие 6. Рисунок цветов и листьев с натуры.

Практическое занятие 7. Рисование цветов.

Тема 1.4. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бутербродов

Понятие о цвете. Круг Иттена. Правила сочетания цвета. Техника работы акварелью, гуашью. Рисование натюрморта.

Практическое занятие 8. Рисование с натуры овощей.

Практическое занятие 9. Рисование с натуры фруктов

Практическое занятие 10. Рисование натюрморта из растений плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.

Практическое занятие 11. Рисование корзин с цветами.

Практическое занятие 12. Рисование бутербродов.

Практическое занятие 13. Рисование натюрморта корзин с фруктами, овощами

Практическое занятие 14. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.

Тема 1.5. Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий

Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов.

Практическое занятие 15. Рисование пирожных.

Практическое занятие 16. Рисование тортов различных тортов форм.

Практическое занятие 17. Композиция пирожных и корзинок с цветами.

Раздел 2. Основы лепки

Тема 2.1. Лепка

Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки.

Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного

орнамента, овощей, цветов.

Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.

Практическое занятие 18. Лепка овощей.

Практическое занятие 19. Лепка фруктов.

Практическое занятие 20. Лепка птиц.

Практическое занятие 21. Лепка животных.

Практическое занятие 22. Изготовление и оформление макета торта.

Практическое занятие 23. Дизайн торта.

Практическое занятие 24. Лепка цветов и композиций из цветов.

Практическое занятие 25. Лепка домашнего обихода (вазы, тарелки, чашки).

Практическое занятие 26. Изготовление и оформление макета пирожных.

Практическое занятие 27. Лепка сказочных персонажей.

Практическое занятие 28. Лепка элементов торта.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Раздел 1. Основы рисования		58/34		
Тема 1.1. Основы рисования. Рисование плоских предметов и орнаментов	Основное содержание	6/2		
	Техника рисунка и ее многообразие. Цели и задачи рисования. Материалы для рисования. Техника нанесения различных линий. Орнамент и его виды.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	УО
	Практические занятия:	2/2		
	Практическое занятие 1. Рисование композиционно-замкнутого орнамента в квадрате (круге).	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
Тема 1.2. Рисование с натуры объемных предметов. Рисование предметов домашнего обихода	Основное содержание	14/8		
	Последовательность работы над рисунком с натуры. Перспективы. Светотень. Композиция. Стадии рисования. Подготовка к рисованию с натуры	6	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	УО
	Практические занятия:	8/8		
	Практическое занятие 2. Рисование с натуры предметов геометрической формы (куб, цилиндр, конус).	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 3. Рисование с натуры предметов домашнего обихода (тарелки, чашки).	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 4. Рисование с натуры предметов	2	Л1-Л8, ЛР7-	Самостоятельные

	домашнего обихода (бокалы, фужеры, вазы, салатники).		ЛР16, М1-М8, П-П4	графические работы
	Практическое занятие 5. Рисование натюрморта из предметов домашнего быта.	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
Тема 1.3. Рисование растений	Основное содержание	8/4		
	Рисование деревьев, веток с листьями, цветов. Техника выполнения и последовательность работы.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	УО
	Практические занятия:	4/4		
	Практическое занятие 6. Рисунок цветов и листьев с натуры.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 7. Рисование цветов.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
Тема 1.4. Понятие о цвете. Рисование фруктов и овощей, животных, птиц, бутербродов	Основное содержание	18/14		
	Понятие о цвете. Круг Иттена. Правила сочетания цвета. Техника работы акварелью, гуашью. Рисование натюрморта.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	УО
	Практические занятия:	14/14		
	Практическое занятие 8. Рисование с натуры овощей.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 9. Рисование с натуры фруктов	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 10. Рисование натюрморта из растений плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 11. Рисование корзин с цветами.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы

	Практическое занятие 12. Рисование бутербродов.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 13. Рисование натюрморта корзин с фруктами, овощами	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 14. Рисование натюрморта из плодов, растений, корзин с цветами, фруктами, овощами.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
Тема 1.5.	Основное содержание	12/6		
Композиция тортов. Рисование кондитерских изделий	Законы композиции. Выразительные средства композиции. Композиция тортов. Современные направления в оформлении тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта, Композиция фигурных тортов.	6	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	УО, тестирование
	Практические занятия:	6/6		
	Практическое занятие 15. Рисование пирожных.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 16. Рисование тортов различных тортов форм.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
	Практическое занятие 17. Композиция пирожных и корзинок с цветами.	2/2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Самостоятельные графические работы
Раздел 2. Основы лепки		46/40		
Тема 2.1.	Основное содержание	44/38		УО

Лепка	Основные сведения о лепке. Материалы и инструменты. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки. Последовательность лепки растительного орнамента, овощей, цветов. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы. Последовательность изготовления макета, лепка деталей и элементов.	6	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	
	Практические занятия:	38/38		
	Практическое занятие 18. Лепка овощей.	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
	Практическое занятие 19. Лепка фруктов.	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
	Практическое занятие 20. Лепка птиц.	2	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
	Практическое занятие 21. Лепка животных	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
	Практическое занятие 22. Изготовление и оформление макета торта.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Комплексное задание
	Практическое занятие 23. Дизайн торта.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Комплексное задание
	Практическое занятие 24. Лепка цветов и композиций из цветов.	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
	Практическое занятие 25. Лепка домашнего обихода (вазы, тарелки, чашки).	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-	ПР

			П4	
	Практическое занятие 26. Изготовление и оформление макета пирожных	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	Комплексное задание
	Практическое занятие 27. Лепка сказочных персонажей	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
	Практическое занятие 28. Лепка элементов торта	4	Л1-Л8, ЛР7-ЛР16, М1-М8, П-П4	ПР
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего		104/74		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование кабинета (*описывается оснащённость кабинета, рабочих мест обучающихся и преподавателя*):

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- образцы;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- презентации по темам.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н.Иванова. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательский центр «Академия», 2021 — 160 с., [16] с. цв. ил. - ISBN 978-5-4468-0068-1.

2. Лютов, В. П. Цветоведение и основы колориметрии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. П. Лютов, П. А. Четверкин, Г. Ю. Головастикова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 222 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07008-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539898> (дата обращения: 27.05.2024).

3. Рерберг, Ф. И. Художник о красках / Ф. И. Рерберг. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 210 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-12644-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543333> (дата обращения: 27.05.2024).

4. Скакова, А. Г. Рисунок и живопись : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Скакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 164 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11360-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542206> (дата обращения: 27.05.2024).

4.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. - М.: РУСАЙНС, 2017. – 260 с.

2. Электронно – библиотечная система BOOK.ru [Электронный ресурс]. – «Торговое оборудование в России» Режим доступа: book.noreplyuser@book.ru, свободный. – Загл. с экрана.

4.2.3. Интернет-ресурсы.

1. Лепка элементов торта [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: [index.php?option=cjm...itemid...topi](#), свободный (дата обращения: 27.05.2024).

3. Информационно – справочные материалы «Твоя любимая кухня» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://coollib.com/b/240324/read> (дата обращения: 27.05.2024), свободный. – Загл. с экрана.

Приложение 1.15
к ОПОП-II по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.01 ПРАВО

Разработчик: Разваляева Ю.Е.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	5
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	7
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	9
2.2	Содержание учебного предмета	10
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	12
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер");

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки специалистов среднего звена 43.00.00 Сервис и туризм

2. Содержание программы учебного предмета «Право» направлено на достижение следующих **целей:**

- развитие личности, направленное на формирование правосознания и правовой культуры, социально-правовой активности, внутренней

убежденности в необходимости соблюдения норм права, на осознание себя полноправным членом общества, имеющим гарантированные законом права и свободы; содействие развитию профессиональных склонностей;

- воспитание гражданской ответственности и чувства собственного достоинства, дисциплинированности, уважения к правам и свободам другого человека, демократическим правовым ценностям и институтам, правопорядку;

- освоение системы знаний о праве как науке, о принципах, нормах и институтах права, необходимых для ориентации в российском и мировом нормативно-правовом материале, эффективной реализации прав и законных интересов; ознакомление с содержанием профессиональной юридической деятельности и основными юридическими профессиями;

- овладение умениями, необходимыми для применения освоенных знаний и способов деятельности для решения практических задач в социально-правовой сфере, продолжения обучения в системе профессионального образования;

- формирование способности и готовности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения соответствия закону, к самостоятельному принятию решений, правомерной реализации гражданской позиции и несению ответственности.

3. Уровень освоения программы: базовый

4. Количество часов: 72

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Право» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета «Право» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

1. Сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества.

2. Осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка.

3. Ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде.

4. Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности.

5. Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.

6. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

7. Готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность.

8. Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире.

9. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР1: осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР2: проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР3: соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР4: проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР5: демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР 6: проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях

ЛР7: осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР8: проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР9: соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР12: принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

1.3 Метапредметные результаты

1. Самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

2. Устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

3. Выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

4. Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

5. Владение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

6. Формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

7. Ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

8. Выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

9. Осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;

10. Владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

11. Создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

12. Использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

13. Владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

14. Понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

15. Оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

16. Самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях.

1.4 Предметные результаты

1. Сформированность представлений о понятии государства, его функциях, механизме и формах;

2. Владение знаниями о понятии права, источниках и нормах права, законности, правоотношениях;

3. Владение знаниями о правонарушениях и юридической ответственности;

4. Сформированность представлений о Конституции Российской Федерации как основном законе государства, владение знаниями об основах правового статуса личности в Российской Федерации;

5. Сформированность общих представлений о разных видах судопроизводства, правилах применения права, разрешения конфликтов правовыми способами;

6. Сформированность основ правового мышления и антикоррупционных стандартов поведения;

7. Сформированность знаний об основах административного, гражданского, трудового, уголовного права;

8. Понимание юридической деятельности; ознакомление со спецификой основных юридических профессий;

9.Сформированность умений применять правовые знания для оценивания конкретных правовых норм с точки зрения их соответствия законодательству Российской Федерации;

10.Сформированность навыков самостоятельного поиска правовой информации, умений использовать результаты в конкретных жизненных ситуациях.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	72	10
Всего учебных занятий	72	
в том числе:		
лекции, уроки	40	
практические занятия	20	10
самостоятельная работа <i>(если предусмотрено)</i>		
консультации <i>(если предусмотрено)</i>	6	
Промежуточная аттестация*	6	

*Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена.

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Общие положения о праве

Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Понятие коррупции и коррупционных правонарушений. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.

Раздел 2. Основные отрасли российского права

Конституционное право. Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Система органов государственной власти РФ. Избирательное право и избирательный процесс в РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.

Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.

Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.

Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников.

Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.

Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.

Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.

Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды

наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.

Раздел 3. Основы российского судопроизводства

Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса.

Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях.

Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса.

Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство.

Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/ в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты (указываются коды)	Формы и методы контроля
1	2	3	4	6
Раздел 1. Общие положения о праве		6		
Тема 1.1. Понятие, источники, система российского права	Основное содержание	4		
	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права.		Л1-4,ЛР1-3,М5-10,П1-3	устный опрос
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
Тема1.2. Правоотношение. Правонарушение и юридическая ответственность	Основное содержание	2		
	Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Понятие коррупции и коррупционных правонарушений. Функции правоохранительных органов Российской Федерации.		Л1-4,ЛР1-3,М5-10,П1-3,6	тестирование
	Профессионально-ориентированное содержание			

	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности			
Раздел 2. Отрасли российского права		50/10		
Тема 2.1. Основы конституционного права	Основное содержание	4		
	Конституция Российской Федерации. Основы конституционного строя Российской Федерации. Гражданство Российской Федерации. Личные (гражданские), политические, социально-экономические и культурные права и свободы человека и гражданина Российской Федерации. Конституционные обязанности гражданина Российской Федерации. Система органов государственной власти РФ. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.		Л2,3,ЛР5,8,М1,4,5,7,9,10,П4	работа с источниками права
	Практические занятия:			
	Практическое занятие 1. Порядок приобретения российского гражданства	2		практическая работа
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Профессиональные обязанности гражданина РФ в организации мероприятий ГО и защиты от ЧС в условиях мирного и военного времени.			
Тема 2.2. Система органов государственной власти РФ	Основное содержание	4		
	Правовой статус Президента РФ, Федерального Собрания РФ, Правительства РФ. Судебная власть в РФ		Л2,3,ЛР5,8, М1,4,5,7,9,10,П4	работа с источниками права
	Основное содержание	2		

Тема 2.3. Избирательное право и избирательный процесс в РФ	Понятие и принципы избирательного права РФ. Виды проводимых в РФ выборов. Порядок проведения выборов в РФ.		Л2,3,ЛР5,8, М1,4,5,7,9,10,П4	решение ситуационных задач
	Практические занятия:			
	Практическая работа 2. Организация голосования на избирательном участке	2		практическая работа
	Практическая работа 3. Виды избирательных систем	2/2		практическая работа
Тема 2.4. Международное право	Основное содержание	2		
	Основные принципы и источники международного права. Субъекты международного права. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени. Международное гуманитарное право.		ЛР7, М1,4,5,7,9,10,П9	тестирование
Тема 2.5. Основы гражданского права	Основное содержание	4		
	Гражданское право. Гражданские правоотношения. Субъекты гражданского права. Организационно-правовые формы юридических лиц. Гражданская дееспособность несовершеннолетних.		Л2,4,7,9,ЛР5,М1,4,5,7,9,10,П7	решение ситуационных задач
	Практические занятия:			
	Практическая работа 4. Составление гражданско-правового договора	4/2		практическая работа
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Договоры в сфере предпринимательства			
	Основное содержание	4		

Тема 2.6. Основы семейного права	Семейное право. Порядок и условия заключения и расторжения брака. Правовое регулирование отношений супругов. Права и обязанности родителей и детей.		Л2,4,7,9,ЛР12, М1,4,5,7,9,10,П7	решение ситуационных задач
	Практические занятия:			
	Практическая работа 5. Составление брачного договора	2/2		практическая работа
Тема 2.7. Основы трудового права	Основное содержание	4		
	Трудовое право. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу, заключения и расторжения трудового договора. Права и обязанности работников и работодателей. Дисциплинарная ответственность. Защита трудовых прав работников. Особенности трудовых правоотношений с участием несовершеннолетних работников		Л2,4,7,9,ЛР4, М1,4,5,7,9,10,П7	решение ситуационных задач
	Практические занятия:			
	Практическая работа 6. Составление резюме	2		практическая работа
	Практическая работа 7. Составление трудового договора	2/2		практическая работа
	Практическая работа 8. Составление приказов о приеме на работу и прекращении трудового договора	4/2		
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Особенности регулирования трудовых отношений в профессиональной деятельности			

Тема 2.8. Правовое регулирование налоговых, образовательных, административных, уголовных правоотношений. Экологическое законодательство.	Основное содержание	6		
	<p>Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации». Порядок приема на обучение в образовательные организации среднего профессионального и высшего образования. Порядок оказания платных образовательных услуг.</p> <p>Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность.</p> <p>Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду.</p> <p>Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних.</p>		Л2,4,7,9,ЛР3, М1,4,5,7,9,10,П7	работа с источниками права
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Виды административной и уголовной ответственности в профессиональной деятельности			

Раздел 3. Особенности российского судопроизводства		4		
Тема 3.1. Основы процессуального права	Основное содержание	2		
	Гражданские споры, порядок их рассмотрения. Основные принципы гражданского процесса. Участники гражданского процесса. Административный процесс. Судебное производство по делам об административных правонарушениях. Уголовный процесс, его принципы и стадии. Участники уголовного процесса. Конституционное судопроизводство. Арбитражное судопроизводство.		Л2,4,7,9,ЛР2, М1,4,5,7,9,10,П5	устный опрос, тестирование
Тема 3.2. Юридические профессии	Основное содержание	2		
	Юридическое образование, юристы как социально-профессиональная группа		Л2,4,7,9,ЛР2,М1,4,5,7,9,10,П8	презентация
Консультации		6		
Промежуточная аттестация		6		
Всего		72/10		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета «Право».

Оборудование кабинета:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- программным обеспечением курса права и отдельных разделов учебных предметов профессионального уровня;
- заданиями для осуществления индивидуального подхода при обучении и организации самостоятельных работ и упражнений;
- комплектом справочной и методической литературы;
- аптечкой первой помощи;
- средствами пожаротушения;
- планом работы кабинета.

Рабочее место преподавателя оборудовано столом, на котором установлен ноутбук.

Также кабинет оснащен классной доской, проектором, экраном, шкафами для хранения учебно-наглядных пособий и носителей информации.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные источники:

-Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для нач. и сред. проф. образования — М.: Издательский центр «Академия», 2023, ISBN 978-5-7695-6276-1

-Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М.: Издательский центр «Академия», 2023, ISBN 978-5-7695-6276-1

-Певцова, Е.А. Право для профессий и специальностей социально-экономического профиля: электронный учебник для нач. и сред. проф. образования. М.: 2020, ISBN 978-5-7695-6276-1

4.2.2. Дополнительные источники

- Певцова, Е.А. Право: Основы правовой культуры: Учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни. В 2ч. класс: в 2 ч. М., 2023, ISBN 978-5-94853-683-5 (Ч.1), ISBN 978-5-94853-683-9 (Ч.2)

- Певцова, Е.А. Право: Основы правовой культуры: Учебник для 11 класса общеобразовательных учреждений. Базовый и профильный уровни. В 2ч. класс: в 2 ч. М., 2023, ISBN 978-5-94853-683-5 (Ч.1), ISBN 978-5-94853-683-9 (Ч.2)

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Справочно - правовая система Гарант: официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: www.garant.ru (дата обращения 17.05.2024) — Текст: электронный

2. Справочно - правовая система Консультант Плюс : официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: www.consultant.ru (дата обращения 17.05.2024). — Текст: электронный

3. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 17.05.2024). — Текст: электронный

Приложение 1.16
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа учебного предмета

ДУП.02 ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Разработчик: Файзуллина О.О., Краснова Е.И.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
1.	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	5
1.1	Личностные результаты	5
1.2	Личностные результаты освоения программы воспитания	5
1.3	Метапредметные результаты	6
1.4	Предметные результаты	8
2.	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	8
2.1	Объем учебного предмета и виды учебной работы	8
2.2	Содержание учебного предмета	8
3.	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)	11
4.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Рабочая программа учебного предмета разработана в соответствии с **требованиями:**

- ФГОС среднего общего образования (Приказ министерства образования и науки РФ 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями, внесенными приказами Министерства просвещения и науки РФ от 29.12.2014г, 31.12.2015 г., 29.06.2017 г., 24.09.2020 г., 11.12.2020 г., 12.08.2022 г.);

- ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. N 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»);

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (далее – ФОП СОО);

- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 № 98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программы среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжения Минпросвещения России от 25.08.2021 № 198 «Об утверждении Методик преподавания по общеобразовательным дисциплинам с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения»

С учетом:

- Рабочей программы воспитания подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер);

2. Содержание программы учебного предмета «Проектная деятельность» направлено на достижение следующих **целей:**

– повышение эффективности освоения обучающимися основной образовательной программы, а также усвоение знаний и учебных действий;

– формирование у обучающихся системных представлений и опыта применения методов, технологий и форм организации проектной и учебно-

исследовательской деятельности для достижения практико-ориентированных результатов образования.

Программа обеспечивает:

– развитие у обучающихся способности к самопознанию, саморазвитию и самоопределению; формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений;

– формирование умений самостоятельного планирования и осуществления учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, построения индивидуального образовательного маршрута;

– повышение эффективности усвоения обучающимися знаний и учебных действий, формирование научного типа мышления, компетентностей в предметных областях, учебно-исследовательской, проектной, социальной деятельности;

– создание условий для интеграции урочных и внеурочных форм учебно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся, а также их самостоятельной работы по подготовке и защите индивидуальных проектов;

– формирование навыков участия в различных формах организации учебно-исследовательской и проектной деятельности (творческих конкурсах, научных обществах, научно-практических конференциях, олимпиадах, национальных образовательных программах и др.), возможность получения практико-ориентированного результата;

– возможность практического использования приобретенных обучающимися коммуникативных навыков, навыков целеполагания, планирования и самоконтроля;

– подготовку к осознанному выбору дальнейшего образования и профессиональной деятельности.

3. Уровень освоения программы базовый

4. Количество часов:68

5. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Программа учебного предмета «Проектная деятельность» входит в содержательный раздел основной образовательной программы среднего общего образования.

Предмет входит в общеобразовательную подготовку учебного плана основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Освоение содержания учебного предмета ДУП.02 «Проектная деятельность» обеспечивает достижение обучающимися **личностных, метапредметных и предметных результатов.**

1.1 Личностные результаты

1) сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;

2) ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

3) сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

4) готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

5) умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

7) интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;

8) готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

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

1.2 Личностные результаты освоения программы воспитания

ЛР4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».

ЛР5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.

Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР15. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР17. Готовый к выполнению профессиональной деятельности в нестандартной (внештатной) ситуации. Проявляющий упорство и настойчивость в достижении цели, прикладывающий максимум усилий для ее достижения, в том числе при столкновении с трудностями. Конкурентоспособный и готовый реализовать свой потенциал в условиях современного общества в деятельности по избранному профильному направлению.

ЛР18. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.

1.3 Метапредметные результаты

1) умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях;

2) умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

3) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

4) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

5) умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

6) умение определять назначение и функции различных социальных институтов;

7) умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей;

8) владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства;

9) владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения

1.4 Предметные результаты

1) сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

2) способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

3) сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

4) способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

2.1 Объем учебного предмета и виды учебной работы

Вид учебной нагрузки	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Объем образовательной нагрузки программы	68	
Всего учебных занятий	36	
в том числе:		
лекции, уроки	18	
практические занятия	16	10
самостоятельная работа	32	
консультации	-	-
Промежуточная аттестация*	2	

*Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета

2.2. Содержание учебного предмета

Раздел 1. Введение в проектную деятельность

Понятия «проект», «проектная деятельность», «проектная культура». Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы. Методология и технология проектной деятельности. Методы проектного мышления. Системное мышление. Виды проблемных ситуаций и подходы к их решению. Структура проекта. Жизненный цикл проекта.

Раздел 2. Инициализация проекта

Конструирование темы и проблематики проекта. Проектный замысел. Актуальность – аргументы, обоснованность. Постановка цели и декомпозиция на задачи, конкретность, методы проверки на соответствие теме. Обзор основных материалов по теме. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия, исследование. Критерии оценки проектной и исследовательской работы. Гипотезы исследования. Методы проверки гипотезы – методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.).

Раздел 3. Базовое проектирование и исследование

Логика действий и последовательность шагов при планировании проекта. Расчет календарного графика деятельности. Умение выделять главное в потоке информации, создание кейса для продуктивной работы над проектом. Работа с массивом материала – обзор, анализ, критика, рерайтинг, присвоение. План исследования, разработка карты исследования. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой. Знакомство с каталогами. Энциклопедии, специализированные словари, справочники, библиографические издания, периодическая печать и др. Методика работы в музеях, архивах. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Работа в сети Интернет. Предварительная публичная презентация: тема, рабочая гипотеза, актуальность, план исследования, предполагаемые результаты, план проекта.

Раздел 4. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности

Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации. Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия. Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Сетевые носители – источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Интеллект-карты. Создание скетчей, или визуальных заметок. Инфографика. Скрайбинг. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.

Раздел 5. Презентация результатов проектной деятельности

Эскизы и модели, макеты проектов, оформление проектных работ. Коммуникативные барьеры при публичной защите результатов проекта. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Применение информационных технологий в исследовании, проекте. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования.

Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.

Раздел 6. Защита результатов проектной и исследовательской деятельности

Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка.

Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка.

Оценка учебного проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.

Раздел 7. Коммуникативные навыки

Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение. Стратегии группового взаимодействия. Аргументация. Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие: Дискуссия. Практическое занятие: Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятия: Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований.

Раздел 8. Рефлексия проекта. Индивидуальный прогресс

Анализ рекомендаций и указанных ошибок. Исправление недочетов. Поиск аналогичных проектов, сравнение, выявление сильных и слабых сторон. Самоанализ сильных сторон и «зоны роста».

Раздел 9. Создание и защита проекта

Выбор темы проекта. Целеполагание. Задачи. Выбор методов. Сбор и систематизация материалов. Обработка данных исследования. Оформление проекта. Критерии оценки проектной работы. Предзащита проекта. Дифференцированный зачет: защита проекта.

2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА (с учетом рабочей программы воспитания)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное) и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах/в том числе в форме практик подготовки	Планируемые результаты	Формы и методы контроля
Раздел 1. Введение в проектную деятельность		4		
Введение в проектную деятельность. Понятия «проект, деятельность, культура»	<p>Основное содержание</p> <p>Понятия «проект», «проектная деятельность», «проектная культура». Цели, задачи проектирования в современном мире, проблемы.</p>	2	ЛР4 Л1 МП1	
Методология и технология проектной деятельности. Методы проектного мышления.	<p>Основное содержание</p> <p>Методология и технология проектной деятельности. Методы проектного мышления. Системное мышление. Виды проблемных ситуаций и подходы к их решению. Структура проекта. Жизненный цикл проекта.</p>	2	ЛР5 МП2	Устный опрос
Раздел 2. Инициализация проекта		2		
	Основное содержание	2	ЛР6	

<p>Конструирование темы и проблематики проекта. Проектный замысел.</p>	<p>Конструирование темы и проблематики проекта. Проектный замысел. Актуальность – аргументы, обоснованность. Постановка цели и декомпозиция на задачи, конкретность, методы проверки на соответствие теме. Обзор основных материалов по теме. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия, исследование. Критерии оценки проектной и исследовательской работы. Гипотезы исследования. Методы проверки гипотезы – методы исследования: методы эмпирического исследования (наблюдение, сравнение, измерение, эксперимент); методы, используемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследования (абстрагирование, анализ и синтез, индукция и дедукция, моделирование и др.); методы теоретического исследования (восхождение от абстрактного к конкретному и др.).</p>		<p>МП1</p>	<p>Устный опрос</p>
<p>Раздел 3 Базовое проектирование и исследование</p>		<p>2</p>		
<p>Работа с массивом материала. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности.</p>	<p>Основное содержание Логика действий и последовательность шагов при планировании проекта. Расчет календарного графика деятельности. Умение выделять главное в потоке информации, создание кейса для продуктивной работы над проектом. Работа с массивом материала – обзор, анализ, критика, рерайтинг, присвоение. План исследования, разработка карты исследования. Научные документы и издания. Организация работы с научной литературой. Знакомство с каталогами.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР7 МП2 Л2</p>	<p>Тест</p>

	Энциклопедии, специализированные словари, справочники, библиографические издания, периодическая печать и др. Методика работы в музеях, архивах. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Работа в сети Интернет. Предварительная публичная презентация: тема, рабочая гипотеза, актуальность, план исследования, предполагаемые результаты, план проекта.			
Раздел 4. Информационные ресурсы проектной и исследовательской деятельности		2		
Работа с информационными источниками.	Основное содержание Работа с информационными источниками. Поиск и систематизация информации. Информационная культура. Виды информационных источников. Инструментарий работы с информацией – методы, приемы, технологии. Отбор и систематизация информации. Информационные ресурсы на бумажных носителях. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры. Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия. Информационные ресурсы на электронных носителях. Применение информационных технологий в исследовании, проектной деятельности. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Сетевые носители – источник информационных ресурсов. Работа в сети Интернет. Сопровождение проекта (исследования) через работу с социальными	2	ЛР11 МПЗ	Устный опрос

	сетями. Дистанционная коммуникация в работе над проектом. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Диаграммы и графики. Графы. Сравнительные таблицы. Опорные конспекты. Технологии визуализации и систематизации текстовой информации. Интеллект-карты. Создание скетчей, или визуальных заметок. Инфографика. Скрайбинг. Требования к оформлению проектной и исследовательской работы. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов. Оформление проектной (исследовательской) работы обучающегося.			
Раздел 5. Презентация результатов проектной деятельности.		2		
Оформление результатов проектной деятельности	Основное содержание Эскизы и модели, макеты проектов, оформление проектных работ. Коммуникативные барьеры при публичной защите результатов проекта. Главные предпосылки успеха публичного выступления. Применение информационных технологий в исследовании, проекте. Способы и формы представления данных. Компьютерная обработка данных исследования. Библиография, справочная литература, каталоги. Оформление таблиц, рисунков и иллюстрированных плакатов, ссылок, сносок, списка литературы. Сбор и систематизация материалов.	2	ЛР8 МП4 ЛЗ	Устный опрос
Раздел 6.		2		

Защита результатов проектной и исследовательской деятельности				
Представление результатов учебного проекта.	Основное содержание	2	ЛР11 МП9 Л4	Терминологический диктант
	Представление результатов учебного проекта. Анализ информации, выполнение проекта, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Представление результатов учебного исследования. Анализ информации, выполнение учебного исследования, формулирование выводов. Подготовка возможных форм представления результатов. Обоснование процесса проектирования. Объяснение полученных результатов. Оценка. Оценка учебного проекта (учебного исследования). Анализ выполнения проекта, достигнутых результатов (успехов и неудач) и причин этого, анализ достижений поставленной цели.			
Раздел 7. Коммуникативные навыки		2		
Публичное выступление: от подготовки до реализации.	Основное содержание	2	ЛР15 МП6 Л5,6	Устный опрос
	Коммуникативная деятельность. Диалог. Монолог. Коммуникации. Коммуникации в профессиональной среде и в обществе в целом. Формы и принципы делового общения. Вербальное и невербальное общение. Стратегии группового взаимодействия. Аргументация.			

	Спор. Дискуссия. Групповое общение как деловое взаимодействие. Ориентация на участников. Ориентация на понимание. Правила ведения спора. Дискуссия: виды и технологии. Практическое занятие: Дискуссия. Практическое занятие: Дебаты. Публичное выступление: от подготовки до реализации. Этапы подготовки выступления. Привлечение внимания аудитории. Использование наглядных средств. Анализ выступления. Практическое занятия: Публичное выступление. Публичная защита результатов проектной деятельности, исследований			
Раздел 8. Рефлексия проекта.				
Поиск готовых проектов, сравнение, выявление сильных и слабых сторон	Основное содержание Анализ рекомендаций и указанных ошибок. Исправление недочетов. Поиск аналогичных проектов, сравнение, выявление сильных и слабых сторон. Самоанализ сильных сторон и «зоны роста».	2	ЛР17 МП7 Л8	тестирование
Раздел 9. Создание и защита проекта		18		
Знакомство с критериями. Определение темы работы, целеполагание.	Практические занятия: Выбор темы проекта. Целеполагание. Задачи. Выбор методов. Оформление проекта. Критерии оценки проектной работы. Предзащита проекта. Профессионально-ориентированное содержание Целеполагание в профессиональной деятельности	2	ЛР18 МП1	Практическая работа
	Практические занятия:	2	ЛР18	

Создание календарного графика. Сбор материалов.	Сбор и систематизация материалов. Обзор основных материалов по теме. Рассмотрение текста с точки зрения его структуры.		МП8 Л9	Практическая работа
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Работа и источниками информации			
Анализ теоретического материала.	Практические занятия:	2	ЛР18 Л10	Практическая работа
	Виды переработки чужого текста. Понятия: конспект, тезисы, реферат, аннотация, рецензия, исследование. Обработка данных исследования. Работа с массивом материала.			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Работа и источниками информации			
Анализ теоретического материала.	Практические занятия:	2	ЛР18 МП8 Л9	Практическая работа
	Обработка данных исследования. Работа с массивом материала.			
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Работа и источниками информации			
Практическая часть проекта. Работа над проектным продуктом.	Практические занятия:	2	ЛР7 МП2 Л2	Практическая работа
	Выбор формата проектного продукта. Работа над ним.			
Практическая часть проекта. Работа над проектным продуктом.	Практические занятия:	2	ЛР7 МП2 Л2	Практическая работа
	Выбор формата проектного продукта. Работа над ним.			
Оформление проекта. Подготовка презентации	Практические занятия:	2	ЛР8 МП4	Практическая работа
	Подготовка презентации.			

	Оформление проекта. Критерии оценки проектной работы.		ЛЗ	
	Профессионально-ориентированное содержание			
	Навыки коммуникации. Публичное выступление.			
Предзащита проекта	Практические занятия:	2	ЛР17 ЛР18 Л15	Практическая работа
	Представление предварительных результатов учебного проекта. Представление предварительных результатов учебного исследования.			
Дифференцированный зачет	Защита проекта.	2	ЛР17 ЛР18 Л15	Практическая работа
Самостоятельная работа		32		
Знакомство с критериями работы		2		
Методы сбора и анализа материала		4		
Виды источников		4		
Формулирование проблемы и гипотезы исследования.		4		
Работа со статистическим материалом		4		
Оформление работы		4		
Подготовка презентации		4		
Подготовка к защите проекта.		6		

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предмета требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект наглядно-методических пособий;
- компьютер;
- экран;
- проектор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

4.2.1. Основные печатные источники:

1. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности: учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-4395-6.

2.Мандель, Б.Р. Основы проектной деятельности: учебное пособие для обучающихся в системе СПО / Б.Р. Мандель. – Москва; Берлин: Директ – Медиа, 2018 – 293 с. ISBN 978-5-4475-9655-2.

4.2.2. Дополнительные источники

1. Половкова М. В., Носов А. В., Половкова Т. В., Майса М.В./Индивидуальный проект. 10—11 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций/— М.: Просвещение, 2019. - 160 с. ISBN: 978-5-09-074646-5.

4.2.3. Интернет-ресурсы

1. Пособие: индивидуальный проект [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://school2-ptz.ru/school/ekzam/posobie_compressed.pdf (дата обращения: 23.05.2024). - Режим доступа: для незарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

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

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	68
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	69
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	69
2.2. Содержание дисциплины.....	70
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	76
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	76
3.2. Учебно-методическое обеспечение	76
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	79

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: приобретение знаний в области науки о микроорганизмах, о функциях и процессах, протекающих в организме или его составляющих системах, о практическом осуществлении гигиенических норм и правил.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none">- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;- определять этапы решения задачи;- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;- составить план действия;- определить необходимые ресурсы;- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;- реализовать составленный план;- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<ul style="list-style-type: none">- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;- методы работы в профессиональной и смежных сферах;- структуру плана для решения задач;- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none">- определять задачи для	<ul style="list-style-type: none">- номенклатура	-

	<p>поиска информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты 	

		антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - -соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках - профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - -современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> - -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и 	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к 	<p>приборов</p>
--	--	--	-----------------

<p>подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии 	<p>качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки весоизмерительного оборудования 	
---	---	--

	<p>с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 		
ПК 1.2	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том

	<p>подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных 	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения - упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	<p>числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
--	---	---	---

	<p>полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 		
ПК 1.4	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	<p>владеть профессиональной терминологией</p>	<p>маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 2.1	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<p>гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
---	---	--

<p>ПК 2.2</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров
---------------	--	---	--

	<p>вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	
ПК 2.3	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при прилавка/раздачи

<p>учетом продолжительности их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с 	<p>производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 		
ПК 2.4	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации

<p>компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	<p>вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
--	--	--

<p>ПК 2.5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---------------	---	---	--

<p>гриля и плоской поверхности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; 	<ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи
--	--

<ul style="list-style-type: none"> - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру по- - дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с 	<ul style="list-style-type: none"> блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

	<p>учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, - макаронных изделий 		
ПК 2.6	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при</p>

	<p>товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, - творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог 	<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; 	<p>отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	---	--	---

<p>вручную и механизированным способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю <p>вручную и механизированным способом;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	---	--

<p>количестве жира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с 		
---	--	--

	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
ПК 2.7	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных 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 	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>- использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>- 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> <p>- варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>- готовить на пару;</p> <p>- припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>- варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>- бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>- припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>- жарить кальмаров, креветок, мидий на</p>	<p>нерыбного водного сырья;</p> <p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p> <p>- температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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</p>	
---	--	--

<p>решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья <p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

	<p>кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 		
ПК 2.8	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных - свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для - подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов,
--	--

<p>кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; 	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

<p>- 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, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>- разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>- рассчитывать стоимость,</p>		
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 		
ПК 3.1	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

<p>инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в 	<p>документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на - вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий 	<p>других расходных материалов</p>
---	---	------------------------------------

	<p>соответствии с технологическими требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<p>и закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заявок на склад 	
ПК 3.2	<ul style="list-style-type: none"> - 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, принимать, 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче

<p>заливать кипятком;</p> <ul style="list-style-type: none"> - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные про- - дукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; 	<p>ассортимента, их кулинарное назначение;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 		
ПК 3.3	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>морскую капусту для набухания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать 	<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов</p>		
ПК 3.4	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>капусту;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при 	<p>дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

	<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 		
ПК 3.5	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>- охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>- нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <p>- замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p> <p>- украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p> <p>- вынимать рыбное желе из форм;</p> <p>- доводить до вкуса;</p> <p>- подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>- соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>- проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>- ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного</p>
---	---

	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	<p>водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.6	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

	<p>дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное 	<ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления 	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи
--	--	---	---

<p>желе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; 	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуску из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуску из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 		
ПК4.1	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов,

<p>документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию 	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к 	<p>других расходных материалов</p>
--	--	------------------------------------

	<p>готовых холодных - и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад</p>	
ПК4.2	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	<p>- 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</p>	<p>- приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 		
ПК4.3	- подбирать в соответствии	- правила выбора основных	- приготовления,

	<p>с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и 	<p>творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---	---

<ul style="list-style-type: none"> - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой 	<p>подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	--	--

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 		
ПК4.4	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности 	<ul style="list-style-type: none"> продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; 	
--	--	--

	<p>для напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 	<p>- базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	холодных напитков		
ПК4.5	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 	<p>подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - – техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК5.1	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования,

	<p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в 	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря 	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
--	--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<ul style="list-style-type: none"> посуды, используемых для - порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; 	
ПК5.2	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов

<p>добавок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления 	<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
---	---	--

	<p>помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 		
ПК5.3	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

<p>приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического 	<p>дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	--

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК5.4	- подбирать в соответствии с технологическими	- ассортимент, характеристика, правила	- приготовления, творческого

<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; 	<p>выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий 	<p>оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	<ul style="list-style-type: none"> разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК5.5	- подбирать в соответствии	- ассортимент,	- подготовка

<p>с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного 	<p>характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов 	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---

	<p>полуфабриката;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 6.1	<ul style="list-style-type: none"> - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в 	<ul style="list-style-type: none"> - прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания - рекомендации гостям организации питания по выбору

	<p>относительно заказа блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания 	<p>меню</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	<p>блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
ПК 6.2	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, 	<ul style="list-style-type: none"> - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания - подача блюд и напитков гостям организации питания - замена

	<ul style="list-style-type: none"> - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации 	<p>температуре подачи блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	использованной посуды, приборов и столового белья
--	--	--	---

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	
в т.ч.		
Теоретические занятия	16	
Практические занятия	20	20
Консультации		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	36	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		7 (3/4)	
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание		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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2/2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание		ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06,
	2. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	1	

	3. 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.	1	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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2/2	
Раздел 2. Основы физиологии питания		20 (8/12)	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание		
	4. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.	1	
	5. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2/2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание		
	6. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 4. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2/2	
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание		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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	7. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	8. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 5. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2/2	
	Практическое занятие 6 Выполнениерасчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2/2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание		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,
	9. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	

	10. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	1	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК4.1,
	11. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	1	ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2/2	
	Практическое занятие 8. Составление меню диетического питания.	2/2	
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		8 (4/4)	
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание		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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК
	12. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.	1	
	13. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.	1	

			6.2
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание		
	14. Гигиенические требования к освещению. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2/2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание		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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5,
	15. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 10. Соблюдение товарного соседства в складских помещениях	2/2	

			ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования / Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. – Москва: Издательский центр «Академия», 2013 г. □ 160 с. – ISBN5-7695-1423-X. – Текст: непосредственный.

2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2015. – 256 с. – ISBN 978-5-4468-0069-8. – Текст: непосредственный.

3. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования Москва: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2013г. – 256 с. – ISBN 5-06-000390-6. – Текст: непосредственный.

4. 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. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с. – ISBN 978-5-7695-9101-3. – Текст: непосредственный.

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: [сайт]. – Москва, 1999 – URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания: [сайт] – Москва, 2021 – URL: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html> (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2003 – URL: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: [сайт] – Москва, 2001 – URL: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758 (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: [сайт] – Москва, 2001 – URL:http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [сайт] – Москва, 2001 – URL:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

11. Вестник индустрии питания [сайт] – Москва, 2021 – URL: <http://www.pitportal.ru/> (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

12. Всё о весе [сайт] – Москва, 2020 – URL: www.vseovese.ru (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

13. Грамотей: электронная библиотека [сайт] – Москва, 2021 – URL: www.gramotey.com/ (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

14. Каталог бесплатных статей [сайт] – Москва, 2010 – URL: www.rusarticles.com (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

15. Каталог ГОСТов [сайт] – Москва, 2019 – URL: www.gost.prototypes.ru (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

16. Fictionbook.lib [сайт] – Фикшнбук, 2001 – URL: www.fictionbook.ru (дата обращения: 30.05.2024 г). – Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition:

межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014. – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015. – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений - сущность гражданско-патриотической позиции, 	<ul style="list-style-type: none"> -уровень освоения учебного материала; -умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; -уровень сформированности общих компетенций. 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка результатов выполнения практических работ; -оценка результатов устного и письменного опроса; -оценка результатов тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы; -оценка результатов выполнения домашних заданий; -оценка результатов проведенного экзамена.

<p>общечеловеческих ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и 		
---	--	--

<p>управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки 		
---	--	--

<p>весомизмерительного оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплек- - тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения - упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, 		
--	--	--

<p>снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и 		
--	--	--

<p>кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, 		
--	--	--

<p>отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров - 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 		
--	--	--

<p>ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для 		
--	--	--

<p> подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; </p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 		
---	--	--

<p>макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
---	--	--

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из - рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, 		
---	--	--

<p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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, 		
--	--	--

<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 		
---	--	--

<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления 		
---	--	--

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на - вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости 		
--	--	--

<p>сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и 		
--	--	--

<p>дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок 		
---	--	--

<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности - хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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, 		
---	--	--

<p>правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных - изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их 		
--	--	--

<p>сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих 		
---	--	--

<p>сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад - 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 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных - напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - – техника общения, ориентированная на потребителя - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении 		
--	--	--

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для - порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с 		
---	--	--

<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - ассортимент, характеристика, правила выбора основных 		
--	--	--

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования 		
--	--	--

<p>упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в меню - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации 		
---	--	--

<p>блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для 		
--	--	--

<p>решения задачи и/или проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - понимать и описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - 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 		
---	--	--

<p>кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность 		
--	--	--

<p>сырья, продуктов, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных 		
--	--	--

<p>ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им 		
--	--	--

<p>помощь в выборе</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным 		
---	--	--

<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть вручную и в посудомоечной - машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; - выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов 		
--	--	--

<p>и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом 		
--	--	--

<p>требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные 		
--	--	--

<p>компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного 		
--	--	--

сырья и его кулинарных свойств:

- замачивать в воде или молоке;
- бланшировать;
- варить в воде или в молоке;
- готовить на пару;
- припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
- жарить предварительно отваренные;
- готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
- готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
- выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
- готовить пюре из бобовых;
- определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
- доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
- рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
- проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру по-

<ul style="list-style-type: none"> - дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных 		
---	--	--

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

<p>основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней,пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской - поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - 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 		
---	--	--

<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи 		
---	--	--

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

<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной 		
--	--	--

<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - 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 		
---	--	--

<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - 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 		
--	--	--

<p>холодных соусов и заправок</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные про- - дукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности 		
--	--	--

<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других 		
---	--	--

<p>кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические 		
--	--	--

<p>требования при приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, 		
---	--	--

<p>особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования 		
---	--	--

<p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять 		
---	--	--

<p>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"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, 		
---	--	--

<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - 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 		
--	--	--

<p>требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных - и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и 		
---	--	--

<p>других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- - том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, 		
---	--	--

<p>эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном 		
--	--	--

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

<p>горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, 		
---	--	--

<p>свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной 		
--	--	--

<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в 		
--	--	--

<p>соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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, порошки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом 		
--	--	--

<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- - ний по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления 		
--	--	--

<p>хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, 		
--	--	--

<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий - 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 		
---	--	--

<p>продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 		
---	--	--

<p>пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации 		
---	--	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар-кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	57
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	57
2.2. Содержание дисциплины.....	58
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	62
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	62
3.2. Учебно-методическое обеспечение	62
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	63

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»: формирование знаний и умений в вопросах основ товароведения продовольственных товаров.

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) 43.01.09 Повар-кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none">- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;- определять этапы решения задачи;- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;- составить план действия;- определить необходимые ресурсы;- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;- реализовать составленный план;- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<ul style="list-style-type: none">- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;- методы работы в профессиональной и смежных сферах;- структуру плана для решения задач;- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none">- определять задачи для поиска информации;- определять необходимые источники информации;- планировать процесс поиска;	<ul style="list-style-type: none">- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;- приемы структурирования	-

	<ul style="list-style-type: none"> - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска 	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формат оформления результатов поиска информации 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения 	

ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 1..	<ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; 	<p>нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки весоизмерительного оборудования 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 		
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления

<p>сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, 	<p>пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формирования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения - упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
---	---	--

	<p>вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>		
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

<p>ПК 2.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
----------------	--	---	--

	<p>пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
ПК 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров

	<ul style="list-style-type: none"> - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары 	<p>температура подачи бульонов, отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	
ПК 2.3.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; - разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	<p>приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 2.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления соусных полуфабрикатов,

	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; 	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных 	<p>соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p>
--	--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	<ul style="list-style-type: none"> 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 отпуса на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
ПК 2.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров 	<p>приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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, 	
--	---	--

<p>из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру по- - дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований 	<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
ПК 2.6.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, 	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; 	<p>кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты для пищи; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, 		
---	--	--

	<p>кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
ПК 2.7.	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для 	<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; 	
---	---	--

	<p>подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 2.8.	- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать	- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	-приготовления, творческого оформления и

	<p>качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных - свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные 	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для - подачи; 	<p>подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---	--

<p>тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

	<p>подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 		
--	--	--	--

	дичи, кролика		
ПК 3.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на - вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад 	
ПК 3.2.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче

<p>соусов и заправок:</p> <ul style="list-style-type: none"> - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные про- - дукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; 	<p>промышленного производства, их назначение и использование;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 		
ПК 3.3.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прославлять компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	<p>отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.4.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 отпуски на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; 	
--	--	--

	<p>санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 	<ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, 	<ul style="list-style-type: none"> холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 	
--	--	--

	<p>нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.6.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, 	<p>оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных 	
---	--	--

	<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 	<p>продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 4.1.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

<p>и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных - и горячих сладких блюд, десертов, напитков 	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых - продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<p>приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заявок на склад 	
ПК 4.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к 	<p>десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	---	--

	<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 		
ПК 4.3.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; 	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 		
ПК 4.4.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых 	<ul style="list-style-type: none"> - напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 		
ПК 4.5.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; 	<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - – техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 		
ПК 5.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>кондитерском цехе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; 	
ПК 5.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов

	<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- - сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, 	<p>свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	---	---	--

	<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 		
ПК5.3.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; 	<p>(комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 		
ПК 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	<p>хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК5.5.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; 	<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	<p>ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 		
ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в меню - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и 	<ul style="list-style-type: none"> - прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания

		<p>презентации блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
ПК 6.2.	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	<ul style="list-style-type: none"> - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания - подача блюд и напитков гостям организации питания - замена использованной посуды, приборов и столового белья

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	
в т.ч.		
Теоретические занятия	16	
Практические занятия	20	20
Консультации		
Самостоятельная работа		
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированный зачет)</i>		
Всего	36	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1. Основные понятия товароведения продовольственных товаров растительного происхождения		17/10	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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 1.1 Предмет задачи дисциплины Товароведение продовольственных товаров	Содержание 1. Понятие, задачи и цели товароведения 2. Качество продовольственных товаров 3. Классификация продовольственных товаров 4. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров	1 1	
Тема 1.2 Химический состав продовольственных товаров	Содержание 1. Неорганические вещества в составе пищевых продуктов 2. Органические вещества в составе пищевых продуктов В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 1. Изучение органолептических методов контроля качества продовольственных товаров	2/1 1 1/1 1/1	
Тема 1.3 Зерно и продукты его переработки	Содержание Классификация зерновых продуктов 2. Строение и химический состав зерна 3. Ассортимент продукции из зернового сырья 4. Упаковка и хранение зерновых продуктов 5. Хлеб и хлебобулочные изделия 6. Требование к качеству, упаковке и хранению хлебобулочных изделий В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 2. Ознакомление с ассортиментом круп и оценка качества по стандарту.	3/2 1 2/2 1/1	

	Практическое занятие 3. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества макаронных изделий	1/1	
Тема 1.4. Крахмал, сахар и мед	Содержание	3/2	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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Товароведная характеристика крахмала	1	
	2. Товароведная характеристика сахара		
	3. Товароведная характеристика меда		
	4. Кондитерский изделия		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 4. Товароведная характеристика печенья, шоколада	1/1	
Практическое занятие 5. Товароведная характеристика тортов и пирожных	1/1		
Тема 1.5. Свежие овощи и плоды, продукты их переработки	Содержание	3/2	ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Классификация и характеристика свежих плодов и овощей	1	
	2. Классификация и характеристика ягод и грибов		
	3. Продукты переработки плодов, овощей, ягод и грибов		
	4. Продукты заморозки плодов, овощей, ягод и грибов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 6. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту	1/1	
Практическое занятие 7. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	1/1		
Тема 1.6 Вкусовые товары	Содержание	5/3	ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Назначение вкусовых товаров	2	
	2. Кофе и чай		
	3. Пряности и приправы		
	4. Безалкогольные напитки и ароматизаторы		
	5. Слабоалкогольные напитки		
	6. Алкогольные напитки		
	7. Табачные изделия		
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/3	
Практическое занятие 8. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	1/1		

	Практическое занятие 9. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества чая	1/1	
	Практическое занятие 10. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества виноградных вин	1/1	
Раздел 2 Основные понятия товароведения продовольственных товаров животного происхождения		17/10	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, 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 2.1. Молоко и молочные продукты	Содержание	4/2	
	1. Пищевая ценность молока и молочных продуктов	2	
	2. Сливки		
	3. Характеристика сливочного масла		
	4. Кисломолочные продукты		
	1. Сыры	2/2	
	2. Молочные консервы и их характеристика		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Практическое занятие 11. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.		1/1	
Практическое занятие 12. Изучение классификации, ассортимента молочных консервов и оценка их качества		1/1	
Тема 2.2 Яйца и яичные продукты	Содержание	2/1	
	1. Классификация яиц	1	
	2. Яичные продукты и их характеристика		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 13. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.		1/1
Тема 2.3 Пищевые жиры	Содержание	3/2	
	1. Товароведная характеристика пищевых жиров	1	
	2. Маргарин и маргаринная продукция		
	3. Производство и ассортимент животных жиров		
	4. Экспертиза качества животных топленных жиров		
	5. Товароведная характеристика майонеза		
	В том числе практических и лабораторных занятий		2/2
Практическое занятие 14. Определение качественных показателей пищевых жиров		1/1	

	Практическое занятие 15. Товароведная характеристика кулинарных и животных жиров	1/1	
Тема 2.4 Мясо и мясные продукты	Содержание	5/3	
	1. Товароведная характеристика мяса	2	
	2. Субпродукты		
	3. Мясные полуфабрикаты		
	4. Мясо птицы и его характеристика		
	5. Мясо кроликов		
	6. Товароведная характеристика колбасных изделий и мяскопченостей		
	7. Мясные консервы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/3	
	Практическое занятие 16. Органолептическая оценка качества мяса	1/1	
Практическое занятие 17. Изучение категорий упитанности, разделки, клеймения мясных туш и показателей свежести мяса	1/1		
Практическое занятие 18. Изучение классификации, ассортимента и оценка качества мясных консервов	1/1		
Тема 2.5 Рыба и нерыбное водное сырье	Содержание	3/2	
	1. Химический состав и пищевая ценность рыбы	1	
	2. Классификация рыбных товаров и их характеристика		
	3. Классификация нерыбного водного сырья и его характеристика		
	4. Экспертиза рыбы и рыбной продукции		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 19. Оценка качества рыбы и рыбных консервов по органолептическим показателям	1/1	
Практическое занятие 20. Изучение классификации, ассортимента, маркировки и оценка качества рыбных консервов	1/1		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164> (дата обращения: 25.05.2024).

2. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544500> (дата обращения: 25.05.2024).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Калачаев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537957> (дата обращения: 25.05.2024).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочно - правовая система Гарант: официальный [сайт].- Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: www.garant.ru (дата обращения 20.05.24) — Текст: электронный .

2. Справочно - правовая система Консультант Плюс : официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: www.consultant.ru (дата обращения 20.05.24г). — Текст: электронный

3. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 20.05.24г). — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений - сущность гражданско-патриотической позиции, 	<ul style="list-style-type: none"> -уровень освоения учебного материала; -умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; -уровень сформированности общих компетенций. 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка результатов выполнения практических работ; -оценка результатов устного и письменного опроса; -оценка результатов тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы; -оценка результатов выполнения домашних заданий; -оценка результатов проведенного экзамена.

<p>общечеловеческих ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и 		
---	--	--

<p>управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки 		
---	--	--

<p>весомоизмерительного оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов - 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 		
---	--	--

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплек- - тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения - упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, 		
--	--	--

<p>снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и 		
--	--	--

<p>кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, 		
--	--	--

<p>отваров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров - 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 		
--	--	--

<p>ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для 		
--	--	--

<p>подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и 		
---	--	--

<p>макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
---	--	--

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из - рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, 		
---	--	--

<p>температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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, 		
--	--	--

<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 		
---	--	--

<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления 		
---	--	--

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на - вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости 		
--	--	--

<p>сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и 		
--	--	--

<p>дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок 		
---	--	--

<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности - хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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, 		
---	--	--

<p>правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных - изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их 		
--	--	--

<p>сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих 		
---	--	--

<p>сладких блюд, десертов, напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад - 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 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных - напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - – техника общения, ориентированная на потребителя - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении 		
--	--	--

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для - порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с 		
---	--	--

<p>учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - ассортимент, характеристика, правила выбора основных 		
--	--	--

<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования 		
--	--	--

<p>упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов 		
--	--	--

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в меню - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации 		
---	--	--

<p>блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для 		
--	--	--

<p>решения задачи и/или проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе - понимать и описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения - соблюдать нормы экологической безопасности; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - 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 		
---	--	--

<p>кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность 		
--	--	--

<p>сырья, продуктов, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных 		
--	--	--

<p>ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им 		
--	--	--

<p>помощь в выборе</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным 		
---	--	--

<p>оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - мыть вручную и в посудомоечной - машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов 		
--	--	--

<p>и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом 		
--	--	--

<p>требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные 		
--	--	--

<p>компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного 		
--	--	--

- сырья и его кулинарных свойств:
- замачивать в воде или молоке;
 - бланшировать;
 - варить в воде или в молоке;
 - готовить на пару;
 - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
 - жарить предварительно отваренные;
 - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
 - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
 - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
 - готовить пюре из бобовых;
 - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
 - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
 - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
 - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
 - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
 - соблюдать выход при порционировании;
 - выдерживать температуру по-

<ul style="list-style-type: none"> - дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных 		
---	--	--

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

<p>основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней,пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской - поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий - 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 		
---	--	--

<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных - свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи 		
--	--	--

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

<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной 		
--	--	--

<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - 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 		
---	--	--

<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - 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 		
--	--	--

<p>холодных соусов и заправок</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные про- - дукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности 		
--	--	--

<p>готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других 		
---	--	--

<p>кисломолочных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические 		
--	--	--

<p>требования при приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, 		
---	--	--

<p>особенностями заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования 		
---	--	--

<p>ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять 		
---	--	--

<p>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"> - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, 		
---	--	--

<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - 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 		
--	--	--

<p>требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных - и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и 		
---	--	--

<p>других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- - том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, 		
---	--	--

<p>эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном 		
--	--	--

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

<p>горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, 		
---	--	--

<p>свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной 		
--	--	--

<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в 		
--	--	--

<p>соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - 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, порошки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженый сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом 		
--	--	--

<p>требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- - ний по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления 		
--	--	--

<p>хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, 		
--	--	--

<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий - 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 		
---	--	--

<p>продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 		
---	--	--

<p>пирожных и тортов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации 		
---	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	58
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	58
2.2. Содержание дисциплины.....	59
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	62
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	62
3.2. Учебно-методическое обеспечение	62
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	65

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины освоение вида деятельности «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места».

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10,11.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none">– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составить план действия;– определить необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;– реализовать составленный план;– оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<ul style="list-style-type: none">– актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;– основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;– алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;– методы работы в профессиональной и смежных сферах;– структуру плана для решения задач;– порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none">– определять задачи для поиска информации;– определять необходимые источники информации;– планировать процесс	<ul style="list-style-type: none">– номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;– приемы	-

	<p>поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> – структурировать получаемую информацию; – выделять наиболее значимое в перечне информации; – оценивать практическую значимость результатов поиска; – оформлять результаты поиска 	<p>структурирования информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – формат оформления результатов поиска информации 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 	-
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	-

ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения 	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	-
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
ОК11.	<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> - основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты 	

<p>ПК 1.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных 	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
--------------------	--	---	---

<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, <p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и 	<p>для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; – способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования 	
--	--	--

	<p>регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>– осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>– использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>		
ПК 1.2.	<p>–распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>–выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</p> <p>–соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>–различать пищевые и непищевые отходы;</p> <p>–подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>–осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</p> <p>–соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</p> <p>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</p> <p>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</p> <p>– способы упаковки,</p>	<p>– обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>

		складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	
ПК 1.3.	<p>–соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>–выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>–владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>–нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>–порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>–соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>–проверять качество готовых полуфабрикатов</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– техника</p>	<p>– приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>– ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

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

	<p>мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	---	--

<p>ПК 2.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
--------------------	---	--	--

	<p>пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<p>оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
ПК 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственные инвентаря, используемые 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров

	<ul style="list-style-type: none"> - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары 	<ul style="list-style-type: none"> при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	
ПК 2.3.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов; - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	<ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	---	--

<p>ПК 2.4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации
--------------------	--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с - горячими блюдами соусами 	<ul style="list-style-type: none"> компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
ПК 2.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из грибов; - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из 	<p>инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, 	
--	--	--

<p>круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на 	<p>варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
ПК 2.6.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного 	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; 	<p>ассортимента для подачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; 		
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
ПК 2.7.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 приготовления горячих 	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>воде, бульоне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного 	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного 	
--	--	--

	<p>сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	<p>водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 2.8.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, 	<p>сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для - подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного 	
---	---	--

<p>кролика мелкими кусками;</p> <ul style="list-style-type: none"> - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без; - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к 	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 		
<p>ПК 3.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд,

<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 	<p>современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на - вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при 	<p>кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
--	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад 	
ПК 3.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные про- - дукты для маринада овощного; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче

<ul style="list-style-type: none"> - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 	<p>оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
--	---	--

<p>ПК 3.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--------------------	---	--	---

	<p>требования при приготовления салатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, 	<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>холодные закуски</p> <ul style="list-style-type: none"> - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 		
ПК 3.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p> <ul style="list-style-type: none"> - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; 	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 		
ПК 3.6.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, 	<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 		
ПК 4.1.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных - и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых - продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад 	
--	---	--

<p>ПК 4.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--------------------	---	--	---

<p>промышленного производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 	<p>десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	--

<p>ПК 4.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--------------------	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, 	<p>хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	--

	<p>вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 		
ПК 4.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 	<ul style="list-style-type: none"> контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--

<p>ПК 4.5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--------------------	---	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 	<ul style="list-style-type: none"> - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - — техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК 5.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, 	
--	--	--	--

		продуктов, материалов;	
ПК 5.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, порошки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов

<p>гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 	<p>в том числе промышленного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов 	
--	--	--

<p>ПК5.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и 	<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---------------	---	--	--

	<p>хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	<p>подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
<p>ПК 5.4.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования 	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления мучных - кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, 	
--	---	--

	<p>мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	<p>ориентированная на потребителя</p>	
ПК5.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<ul style="list-style-type: none"> - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в меню - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов - классификация чая по 	<ul style="list-style-type: none"> - прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания

	<p>терминалами при приеме заказа на блюда и напитки</p> <ul style="list-style-type: none"> - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания 	<p>степени ферментации, методы заваривания чая</p> <ul style="list-style-type: none"> - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
<p>ПК 6.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива 	<ul style="list-style-type: none"> - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания - подача блюд и напитков гостям организации питания - замена использованной посуды, приборов и столового белья

	- разрешать конфликтные ситуации	<ul style="list-style-type: none"> - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
--	----------------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	98	60
в т.ч.		
Теоретические занятия	36	10
Практические занятия	50	50
Консультации	6	
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
Всего	98	60

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места		106	
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		16/6	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания.	2	
	2. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	12/10	ОК 01-07, 09, 10
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства. Общие требования к организации рабочих мест повара. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	
	2. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2/2	
	3. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2/2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	1.Практическое занятие 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы, холодной кулинарной продукции, по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	6/6	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского		68/44	ОК 01-07, 09, 10
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	22/20	ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика картофелеочистительной машины. Правила безопасной эксплуатации	2/2	
	3 Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика мясорубки и фаршемешалки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2/2	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2/2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.1-6.2
	2. Практическое занятие 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля	4/4	
	3. Практическое занятие 3.Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	6/6	
	4. Практическое занятие 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде.	4/4	
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	24/18	ОК 01-07, 09, 10
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5

	Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	2. Варочное оборудование. Классификация пищеварочных котлов. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Жарочное оборудование. Классификация и устройство электросковород. Правила безопасной эксплуатации. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	5. Практическое занятие 5. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового варочного оборудования	6/6	
	6. Практическое занятие 6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового жарочного оборудования	6/6	
	7. Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового универсального оборудования	6/6	
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	18/12	ОК 01-07, 09, 10
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании, Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Классификация и характеристика холодильного оборудования. Холодильные машины. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	3. Виды торгово – холодильного оборудования. Льдогенераторы. Правила безопасной эксплуатации. Охрана труда и техника безопасности.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6/6	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	6/6	
Консультации		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		98/60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
3. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.
4. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.
5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.
6. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

9. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

10. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишулов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

3.2.3. Основные электронные издания

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишулов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный

// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.4. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. 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.
16. 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. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. – Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. – Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. – Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. – Использовать информационно- 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/ устного опроса;-тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена в виде: устных ответов</p>
<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации 	<ul style="list-style-type: none"> коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. – Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. – Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. 	
<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. – Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. 	
<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 		

<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 		
<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 		
<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения 		
<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 		
<ul style="list-style-type: none"> – 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 		

<p>- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес- планов порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты</p>		
<p>– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>		
<p>– 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>		

<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 		
<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 		
<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 		
<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 		
<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 		
<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 		
<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; 		

<ul style="list-style-type: none"> – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 		
<ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определять источники финансирования 		
<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</p> <p>организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p> <p>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и</p>		

<p>разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
--	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	7
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	8
2.2. Содержание дисциплины.....	9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование направления 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.

Дисциплина «ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none">– распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;– анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;– определять этапы решения задачи;– выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;– составить план действия;– определить необходимые ресурсы;– владеть актуальными методами работы в	<ul style="list-style-type: none">– 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	-

	<p>профессиональной и смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовать составленный план; – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	задач профессиональной деятельности	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	

	<p>современную научную профессиональную терминологию;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 		
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения 	
ОК.09	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение 	

	программное обеспечение	профессиональной деятельности	
ОК 10.	<p>– понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>– участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>– кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>– особенности произношения;</p> <p>– правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ОК 11.	<p>– рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>– определять источники финансирования</p>	<p>– основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>– правила разработки бизнес-планов</p> <p>– порядок выстраивания презентации</p> <p>– кредитные банковские продукты</p>	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	44	20
в т.ч.		
Теоретические занятия	20	
Практические занятия	20	
Консультации		
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	44	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности			
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание	8/2	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами.	1	
	Основные направления социально-экономического развития России.	1	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство.	1	
	Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Типы экономических систем	1/1	
	Практическое занятие 2. Спрос и предложения	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития	2	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание	8/2	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Сущность предпринимательства, его виды.	1	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства).	1	
	Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны	1	
	Понятие организации, краткая характеристика	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие 3. Определение организационно -правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1/1	
	Практическое занятие 4. Определение организационно -правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Заполнение таблицы «Основные организационно – правовые виды предприятий и предпринимательства»	2	
Раздел 2 Основы трудового права и формы оплаты труда			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание	7/4	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха.	1	
	Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	
	Материальная ответственность сторон трудового договора.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 5. Изучение и анализ порядка заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.	1/1	
	Практическое занятие 6. Изучение и анализ порядка заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.	1/1	
	Практическое занятие 7. Определение материальной ответственности работодателей и работников.	1/1	
	Практическое занятие 8. Определение материальной ответственности работодателей и работников.	1/1	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание	9/8	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы.	1/1	
	Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы	1/1	

	Мотивация труда, виды и способы.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1/1	
	Практическое занятие 10. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	1/1	
	Практическое занятие 11. Решение проблемных ситуаций по теме «Трудовые правоотношения»	1/1	
	Практическое занятие 12. Решение проблемных ситуаций по теме «Трудовые правоотношения»	1/1	
	Практическое занятие 13. Методы защиты интересов прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей»	1/1	
	Практическое занятие 14. Методы защиты интересов прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей»	1/1	
Раздел 3 Финансовый менеджмент предпринимательской деятельности			
Тема 3.1 Финансы предприятий	Содержание	8/6	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Понятие и значение финансов	1	
	Функции финансов	1	
	Принципы финансов	1	
	Финансовые результаты хозяйственной деятельности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 15. Расчет финансовых результатов	1/1	
	Практическое занятие 16. Расчет финансовых результатов	1/1	
	Практическое занятие 17. Расчет финансовых результатов	1/1	
	Практическое занятие 18. Расчет финансовых результатов	1/1	
	Практическое занятие 19. Расчет финансовых результатов	1/1	
	Практическое занятие 20. Расчет финансовых результатов	1/1	
Тема 3.1 Финансы предприятий	Содержание	2	ОК 1-ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Характеристика налоговой системы РФ	1	
	Ответственность налогоплательщика за налоговые правонарушения	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		44/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.- Москва: Издательский центр, 2018г.

2. Яковлев А.И. Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. Заведений/ А.И.Яковлев- Москва: «АКАДЕМИЯ», 2018г.

3. Доступ к образовательным ресурсам Единое окно [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).

4. Информационно правовой портал Консультант [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.consultant.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).- Москва.- Обновляется в течении суток.

5. Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.edu-all.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г). - Москва.- Обновляется в течении суток.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Портал «Всеобуч»- справочно-информационный образовательный сайт, единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.edu-all.ru/> (дата обращения: 31.05.2024 г).- Москва.- Обновляется в течении суток
Наименование.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального 	<ul style="list-style-type: none"> -уровень освоения учебного материала; -умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; -уровень сформированности общих компетенций 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка результатов выполнения практических работ; -оценка результатов устного и письменного опроса; -оценка результатов тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы; -оценка результатов выполнения домашних заданий; -оценка результатов проведенного дифференцированного зачета

<p>развития и самообразования</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности – особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. – сущность гражданско- патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения – современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности – правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; – основные 		
--	--	--

<p> общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); – лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; – особенности произношения; – правила чтения текстов профессиональной направленности – основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности – правила разработки бизнес-планов – порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты Умеет: – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – определять этапы решения задачи; – выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; – составить план действия; – определить необходимые ресурсы; – владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – реализовать </p>		
--	--	--

<p>составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <ul style="list-style-type: none">– 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; <p>оформлять результаты поиска</p> <ul style="list-style-type: none">– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;– применять современную научную профессиональную терминологию; <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <ul style="list-style-type: none">– определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;– применять современную научную профессиональную терминологию; <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике</p>		
--	--	--

<p>на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; <p>использовать современное программное обеспечение</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; – участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; – строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; – определять источники финансирования 		
---	--	--

Приложение 2.5.
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар-кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	46
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	46
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	46
2.2. Содержание дисциплины.....	47
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	53
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	53
3.2. Учебно-методическое обеспечение	53
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	53

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учета»: формирование знаний и умений в системе калькуляции и учета в сфере общественного питания.

Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии (специальности) 43.01.09 Повар-кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none">- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;- определять этапы решения задачи;- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;- составить план действия;- определить необходимые ресурсы;- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;- реализовать составленный план;- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<ul style="list-style-type: none">- 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	-

ОК02.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> - особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать и описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного 	<ul style="list-style-type: none"> - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость 	

	поведения	профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	- -соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- -правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 09.	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение	- -современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10.	- -понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности	
ОК 11.	- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность	- основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов	

	<p>коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять источники финансирования 	<ul style="list-style-type: none"> - порядок выстраивания презентации - кредитные банковские продукты 	
ПК 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<ul style="list-style-type: none"> - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, 	<ul style="list-style-type: none"> последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки весоизмерительного оборудования 	
--	---	--

	<p>безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 		
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; - санитарно-гигиенические 	<ul style="list-style-type: none"> - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; 	<ul style="list-style-type: none"> требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 	
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	<p>(комплектовании);</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 	<p>сроки хранения</p> <ul style="list-style-type: none"> - упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 1.4.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; - ведения расчетов, взаимодействия с

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией 	<p>условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	<p>потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
<p>ПК 2.1.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, 	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к использованию обработанного

<p>стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность 	<ul style="list-style-type: none"> - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила 	<p>сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	---	--

	<p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<p>порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов 	
ПК 2.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров

	<p>бульонов, отваров</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса; - порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров; - охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары 	<p>при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров 	
ПК 2.3.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного

<p>дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности супов; - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед 	<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; - требования к безопасности хранения готовых супов; 	<p>ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	---	---

	<p>отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке 	<ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 2.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать 	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и 	<p>ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p>
---	---	--

	<p>температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами 	<p>замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
ПК 2.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых,

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; - готовить овощные пюре; - готовить начинки из 	<p>дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; 	<p>макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	---

<p>грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; - жарить предварительно отваренные; - готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; - готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; - выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые; - готовить пюре из бобовых; - определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных 	<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения 	
---	---	--

<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; - рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру по- - дачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить 	<p>готовых блюд и гарниров</p> <ul style="list-style-type: none"> - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>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,</p> <p>- вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,</p> <p>- макаронных изделий</p>		
ПК 2.6.	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности</p>	<p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>- виды, характеристика региональных видов сырья,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с</p>

	<p>продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, - творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: 	<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования 	<p>прилавка/раздачи</p>
--	---	--	-------------------------

<ul style="list-style-type: none"> - протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом; - формовать изделия из творога; - жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; - жарить на плоской поверхности; - жарить, запекать на гриле; - определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); - формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); - охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; - подготавливать продукты для пиццы; - раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом; - жарить на сковороде, на плоской - поверхности блинчики, 	<ul style="list-style-type: none"> безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	--

<p>блины, оладьи;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; - жарить в большом количестве жира; - жарить после предварительного отваривания изделий из теста; - разогревать в СВЧ готовые мучные изделия; - определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса; - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с 		
--	--	--

	<p>учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
ПК 2.7.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных 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 	<ul style="list-style-type: none"> -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без; - варить креветок, раков, 	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из - рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	
---	--	--

<p>гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, 	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 		
ПК 2.8.	- подбирать в	- правила выбора основных	-приготовления,

<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, 	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	--	---

<p>подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>- варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>- припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>- жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>- жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>- жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>- жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>- жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>- тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>- запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки,</p>	<p>- нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>- техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для</p> <p>- подачи;</p> <p>- виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>- требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>	
--	--	--

<p>тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, 	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<p>закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 		
ПК 3.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ

<p>материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при 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>по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
---	--	--

	<p>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 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>способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на</p> <p>- вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>- условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>- правила оформления заявок на склад</p>	
ПК 3.2.	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>- правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>- критерии оценки качества основных продуктов и</p>	<p>- приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционирования на раздаче</p>

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать ветовые 	<p>дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	
--	--	--

	<p>оттенки и вкус холодных соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления холодных соусов и заправок; - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами 	<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов 	
ПК 3.3.	- подбирать в соответствии с	- правила выбора основных продуктов и	- приготовления, творческого

<p>технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления салатов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; - замачивать сушеную морскую капусту для набухания; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; - выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; 	<p>дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов 	<p>оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - прослаивать компоненты салата; - смешивать различные ингредиенты салатов; - заправлять салаты заправками; - доводить салаты до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; - проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи салатов; - хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	<p>разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; 	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного 	<p>бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения з овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных 	<ul style="list-style-type: none"> ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок 		
ПК 3.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; - нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить рыбное желе; - украшать и заливать рыбные продукты порциями; - вынимать рыбное желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, 	<p>инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; 	
---	--	--

	<p>нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.6.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд,

<p>домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; 	<ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления 	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---

<ul style="list-style-type: none"> - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, 	<ul style="list-style-type: none"> холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи 		
ПК4.1.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки к

<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, 	<p>приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<p>использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	--

	<p>пожарной безопасности, охраны труда</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад 	<ul style="list-style-type: none"> - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад 	
ПК 4.2.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; 	<ul style="list-style-type: none"> продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас 	
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, 	<p>на иностранном языке;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	--	--

	<p>эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов 		
ПК 4.3.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной 		
--	--	--

	<p>терминологией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов 		
ПК 4.4.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>ингредиентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи 	<p>контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке 	
---	--	--

	<p>холодных напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 		
ПК 4.5.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать 	<ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать 	<p>температура подачи горячих напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - – техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	---	--

	<p>температуру подачи горячих напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков 		
ПК 5.1.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила 	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ в кондитерском цехе; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

<p>мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>- соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>- 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</p> <p>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>гигиены;</p> <p>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной 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, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс</p>	
---	--	--

		оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2.	<p>- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по-сыпки, фруктовые</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, продуктов;</p> <p>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>- методы приготовления отделочных полуфабрикатов, 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 отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- органолептические способы определения готовности;</p> <p>- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>- Условия, сроки хранения отделочных</p>	<p>- приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p>

<p>смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом 	<p>полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов 	
--	--	--

	<p>приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 		
ПК 5.3.	<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать 	<ul style="list-style-type: none"> 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 отпуски на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
---	--	--

	<p>(комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 		
ПК 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом 	<p>мучных</p> <ul style="list-style-type: none"> - кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий различного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий различного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий различного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий различного ассортимента, правила 	
--	--	--

	<p>приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	<p>заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя 	
ПК 5.5.	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов - приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий

<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, 	<ul style="list-style-type: none"> продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; - органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; 	<ul style="list-style-type: none"> разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	---	--

	<p>инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	<p>- базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в меню - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и 	<ul style="list-style-type: none"> - прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания - рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков - передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания - досервировка стола в соответствие с заказом гостей

	<p>сочетаемости с блюдами</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания 	<p>дигестивов</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	<p>организации питания</p>
<p>ПК 6.2.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и 	<ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, 	<ul style="list-style-type: none"> - получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания - подача блюд и напитков гостям организации питания - замена использованной посуды, приборов и столового белья

	<p>подсобных столиков</p> <ul style="list-style-type: none"> - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации 	<p>ресторанных аксессуаров, инвентаря</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
--	--	---	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	
в т.ч.		
Теоретические занятия	24	
Практические занятия	30	30
Консультации		
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифференцированный зачет)</i>		
Всего	56	30

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	5
Раздел 1 Учет в общественном питании и его особенности		11/5	
Тема 1.1 Предмет и виды учета в общественном питании	Содержание	1	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, 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 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, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Общая характеристика бухгалтерского учета	1	
	2. Виды бухгалтерского учета 3. Предметы методы и задачи бухгалтерского учета	1	
Тема 1.2 Методы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	Содержание	1	
	1. Методы бухгалтерского учета, 2. Элементы бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания	1	
Тема 1.3 Организация бухгалтерского учета в общественном питании	Содержание	1	
	1. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	1	
	2. Обязанности работников данной сферы деятельности к всем сферам калькуляции и учета.		
	3. Обязанность руководителя предприятия		
4. Обязанность главного бухгалтера			
Тема 1.4. Основные бухгалтерские документы	Содержание	3\2	
	1. Понятие о документах учета	1	
	2. Требования, предъявляемые к заполнению документов		
	3. Классификация документов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 1. Требования, предъявляемые к содержанию и заполнению документов	1/1		

	Практическое занятие 2. Унифицированные бланки бухгалтерских документов	1/1	
Тема 1.5. Масса и его применение в общественном питании	Содержание	3/2	
	1. Основное понятие массы в предприятиях общественного питания и ее применение на производстве и при реализации продукции	1	
	2. Масса нетто и масса брутто в общественном питании		
	3. Масса отходов и масса полуфабрикатов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 3. Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов	1/1	
	Практическое занятие 4. Определение массы брутто, массы нетто сырья в разное время года	1/1	
Тема 1.6. Материальная ответственность	Содержание	2/1	
	1. Понятие материальной ответственности	1	
	2. Виды материальной ответственности		
	3. Особенности материальной ответственности в общественном питании		
	4. Инвентаризация товарно-материальных ценностей		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
	Практическое занятие 5. Составление договоров о материальной ответственности	1/1	
Раздел 2 Установление и калькуляция цен в общественном питании		25/16	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, 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 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2,
Тема 2.1 Ценообразование в общественном питании	Содержание	8/6	
	1. Понятие о цене. Виды цен	2	
	2. Сборник рецептур		
	3. План-меню и его назначение		
	4. Калькуляция цен и оценка сырья при калькуляции цен		
	5. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства		
	6. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие 6. Определение розничных цен на продукцию	2/2	

	собственного производства: холодные блюда и закуски, супы, сладкие блюда и кондитерские изделия		ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5,
	Практическое занятие 7. Определение розничных цен на продукцию собственного производства: горячие блюда из рыбы, мяса, птицы, овощей; горячие и холодные напитки	2/2	
	Практическое занятие 8. Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа	2/2	
Тема 2.2 Организация бухгалтерской отчетности в кладовые предприятия	Содержание	6/4	ПК 6.1, ПК 6.2 ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
	1. Задачи организации учета продуктов в кладовой	2	
	2. Источники поступления продуктов и тары		
	3. Порядок оформления и учета доверенностей		
	4. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой		
	5. Товарные потери и их учет		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
Практическое занятие 9. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2/2		
Практическое занятие 10. Документальное оформление акта и бое, ломе и утрате посуды и приборов	2/2		
Тема 2.3 Организация учета на производстве общественного питания	Содержание учебного материала	3/2	
	1. Организация учета на производстве	1	
	2. Состав товарооборота общественного питания		
	3. Документальное оформление поступления сырья на производства		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 11. Документальное оформление движения продуктов и тары на производстве	1/1	
Практическое занятие 12. Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)	1/1		
Тема 2.4 Документальное оформление и учет реализации отпуска	Содержание	5/2	
	1. Документальное оформление и отчетность по реализации и отпуску готовой продукции	1	
2. Особенности и сроки сдачи отчетности			

готовой продукции	3. Порядок списания соли и специй		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 13. Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)	1/1	
	Практическое занятие 14. Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в кондитерских цехах	1/1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Особенности расчета объемов сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
Тема 2.5 Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети	Содержание	3/2	
	1. Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной торговой сети	1	
	2. Формы отчетности материально ответственных лиц		
	3. Особенности инвентаризации в буфетах и мелкорозничной торговой сети		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 15. Учет затрат и готовой продукции для буфетов и мелкооптовой сети)	1/1	
Практическое занятие 16. Документальное оформление акта о снятии остатков	1/1		
Раздел 3 Учет денежных средств на предприятии		16/8	ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, 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 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,
Тема 3.1 Учет денежных средств на предприятиях общественного питания	Содержание	2/1	
	1. Учет кассовых операций	1	
	2. Порядок ведения кассовых операций		
	3. Документальное оформление кассовых операций предприятия		
	4. Инкассация средств в кассе предприятия		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
Практическое занятие 17. Документальное оформление кассовых операций	1/1		
Тема 3.2 Порядок расчета с разными дебиторами и кредиторами	Содержание	2/1	
	1. Учет денежных средств на расчетном счете	1	
	2. Формы безналичных расчетов с предприятиями и организациями		
	3. Порядок расчета с разными дебиторами и кредиторами		
	В том числе практических и лабораторных занятий	1/1	
Практическое занятие 18. Безналичные расчеты между предприятиями и	1/1		

	организациями		ПК4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4, ПК4.5, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, ПК5.4, ПК5.5, ПК 6.1, ПК 6.2
Тема 3.3 Учет труда и его оплата	Содержание	4/2	
	1. Документация по учету рабочего времени и выработки	2	
	2. Гарантии и компенсации		
	3. Отпускные выплаты в сфере общественного питания		
	4. Расчет пособия по временной нетрудоспособности		
	5. Расчет удержания из заработной платы		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 19. Оформление выплаты заработной платы	2/2		
Тема 3.4 Учет основных средств	Содержание	4/2	
	1. Задачи учета основных средств	2	
	2. Классификация и оценка основных средств		
	3. Документальное оформление учета основных средств		
	4. Инвентаризация основных средств		
	5. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 20. Оформление поступления и выбытия основных средств	2/2		
Тема 3.5 Учёт доходов, издержек и финансовых результатов деятельности предприятия	Содержание	3/1	
	1. Задачи учёта доходов, издержек и финансовых результатов деятельности предприятия	2	
	2. Классификация издержек обращения		
	3. Расчет издержек на остаток товаров		
	4. Формирование валового дохода		
	5. Учет прочих доходов и расходов предприятия		
	6. Определение суммы прибыли и ее распределение		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 21. Определение суммы прибыли и порядок ее распределения	2/2		
Тема 3.6 Бухгалтерская отчетность	Содержание	2	
	1. Виды бухгалтерской отчетности, представляемой в налоговую службу РФ	2	

предприятия	2. Порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности в налоговую службу РФ		
	3. Штрафные санкции в случае опоздания или не представления документов		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 4.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Основы калькуляции и учета: учеб. Пособие для учреждений нач. проф. образования/И.И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023.- 160с. ISBN: 978-5-0054-1119-8 режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ. – <https://biblio-online.ru/>

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы бухгалтерского учета: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Т. В. Воронченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 283 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-13858-0.// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497196>.

2. Основы бухгалтерского учета в схемах и таблицах : учебное пособие / Ю.В. Стеклова. — Москва : КноРус, 2021. — 77 с. ISBN 978-5-4365-4860-9.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочно - правовая система Гарант: официальный [сайт].- Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: www.garant.ru (дата обращения 20.05.24) — Текст: электронный .

2. Справочно - правовая система Консультант Плюс: официальный [сайт]. - Москва.- Обновляется в течении суток. - URL: www.consultant.ru (дата обращения 20.05.24г). — Текст: электронный

3. Режим доступа электронная интернет-библиотека «ЮРАЙТ [сайт]. – URL: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения 20.05.24г). — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности - особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; 	<ul style="list-style-type: none"> -уровень освоения учебного материала; -умение использовать теоретические знания и практические умения при выполнении профессиональных задач; -уровень сформированности общих компетенций. 	<ul style="list-style-type: none"> -оценка результатов выполнения практических работ; -оценка результатов устного и письменного опроса; -оценка результатов тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы; -оценка результатов выполнения домашних заданий; -оценка результатов проведенного экзамена.

<ul style="list-style-type: none"> - значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения - современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности - основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности - правила разработки бизнес-планов - порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; - правила оформления заявок на склад; - правила приема продуктов по количеству и качеству; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила снятия остатков на рабочем месте; - правила проведения контрольного взвешивания продуктов; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов; - правила обращения с тарой поставщика; - правила поверки весоизмерительного оборудования - требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов - формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; - способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, 		
--	--	--

<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техника порционирования (комплек- - тования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения - упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в 		
---	--	--

<p>том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); - способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления полуфабрикатов; - техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и - нормативно-техническая документация, используемая при 		
---	--	--

<p>приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых 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 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров; - температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции; - техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров; - требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; - правила маркирования упакованных бульонов, отваров - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания; - температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации; - техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи супов; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - – базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества 		
---	--	--

<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов; - ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации; - правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции - техника порционирования, варианты подачи соусов; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - требования к безопасности хранения готовых соусов - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости 		
--	--	--

<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров - из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, 		
--	--	--

<p>температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости; - техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных - ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из - рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, - температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров 		
--	--	--

<p>для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила разогревания, - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок - из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для - подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 		
---	--	--

<p>дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы 		
---	--	--

<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на - вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; - правила оформления заявок на склад - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; - органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; - ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование; - классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; - температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; - требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов - техника порционирования, варианты подачи соусов; - методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; - температура подачи соусов; - правила хранения готовых соусов; - требования к безопасности 		
---	--	--

<p>хранения готовых соусов</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - правила хранения салатов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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 		
---	--	--

<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных - изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных 		
--	--	--

<p>блюдо, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами; - нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей - техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске 		
---	--	--

<p>продукции на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - продукты; - способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад - 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; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - правила общения с потребителями - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, 		
--	--	--

<p>температура подачи хгорячих сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря 		
---	--	--

<p>инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; - правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - 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 		
---	--	--

<p>свойств основного продукта;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов - техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; - виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; - правила расчета с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - 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, 		
---	--	--

<p>современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды; - правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов - виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для <ul style="list-style-type: none"> - порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - правила оформления заявок на склад; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов; - ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; - виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов - методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения готовности; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства - требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; - критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; - нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; - методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; - виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; - нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; - техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуса на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе 		
---	--	--

<p>региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - базовый словарный запас на иностранном языке; - техника общения, ориентированная на потребителя - 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 		
---	--	--

<p>хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток - правила, техника общения с потребителями; - базовый словарный запас на иностранном языке - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - характеристика блюд и напитков, включенных в меню - правила сочетаемости напитков и блюд - классификация алкогольных и безалкогольных напитков - ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов - классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая - нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности - классификация кофе по видам и степени обжарки - сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами - правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания - правила создания и 		
---	--	--

<p>редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар - виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей - техника продаж и презентации блюд и напитков - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания - правила и очередность подачи блюд и напитков - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков - правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей - правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря - правила и техника подачи блюд - правила и техника подачи вина - правила и техника подачи пива - правила и техника подачи коктейлей - правила и техника подачи крепких спиртных напитков - правила и техника подачи чая и кофе - правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов - методы разрешения конфликтных ситуаций - требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или 		
---	--	--

<p>проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составить план действия; - определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на 		
---	--	--

<p>государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <ul style="list-style-type: none"> - -понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения - -соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение - -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; определять источники финансирования - визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально 		
--	--	--

<p>размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; - безопасно править кухонные ножи; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; - проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; - включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники 		
--	--	--

<p>безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; - оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; - пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; - сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; - проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; - различать пищевые и непищевые отходы; - подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом 		
---	--	--

<p>требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; - нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом; - порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); - проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, 		
--	--	--

<p>комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации - обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; - нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; 		
---	--	--

<p>владеть профессиональной терминологией</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть ручную и в посудомоечной - машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность 		
---	--	--

<p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: - обжаривать кости мелкого скота; - подпекать овощи; - замачивать сушеные грибы; - доводить до кипения и варить - на медленном огне бульоны и отвары до готовности; - удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона; - использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства; - определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые 		
---	--	--

<p>качества, доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления супов; - выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов: - пассеровать овощи, томатные продукты и муку; - готовить льезоны; - закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - соблюдать температурный и временной режим варки супов; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа; - определять степень готовности 		
--	--	--

<p>супов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - доводить супы до вкуса, до определенной консистенции; - проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления соусов; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, 		
--	--	--

<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально использовать продукты, полуфабрикаты; - готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы; - охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности; - закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; - соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов; - выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных; - рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - доводить соусы до вкуса; - проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при 		
--	--	--

<p>порционировании;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выдерживать температуру подачи; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать; 		
--	--	--

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

<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; - разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - макаронных изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, - творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) - определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса; - выбирать, применять комбинировать - вать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, 		
---	--	--

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

<p>блюдо, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фаршировать, тушить, запекать 		
---	--	--

<p>с гарниром и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях; - бланшировать и отваривать мясо крабов; - припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; - жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, 		
--	--	--

<p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных 		
---	--	--

<p>изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности; - жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками; - жарить пластованные тушки птицы под прессом; - жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле; - тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без; - запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, 		
---	--	--

<p>дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <ul style="list-style-type: none"> - бланшировать, отваривать мясные продукты; - определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; - охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, 		
--	--	--

<p>дичи, кролика;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - 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 		
---	--	--

<p>соответствии со стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 		
---	--	--

<p>оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок - Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: - смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; - смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; - тереть хрен на терке и заливать кипятком; - растирать горчичный порошок с пряным отваром; - взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; - пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; - доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; - готовить производные соуса майонез; - корректировать вкусовые оттенки и вкус холодных соусов; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов 		
--	--	--

<p>и заправок;</p> <ul style="list-style-type: none"> - охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; - рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; - определять степень готовности соусов; - проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; - порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход соусов при порционировании; - выдерживать температуру подачи; - хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; - творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами - 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 		
--	--	--

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

<ul style="list-style-type: none"> - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: - нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом; - вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь; - готовить квашеную капусту; - мариновать овощи, репчатый лук, грибы; - нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр; - охлаждать готовые блюда из различных продуктов; - фаршировать куриные и перепелиные яйца; - фаршировать шляпки грибов; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без; - подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции; - вырезать украшения из овощей, грибов; - измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок; - проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; - хранить бутерброды, холодные закуски - с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, 		
---	--	--

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

<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; - хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, - оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления; - выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями; - вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, - закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; - охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе 		
---	--	--

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и 		
--	--	--

<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных - и горячих сладких блюд, десертов, напитков - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом - том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, 		
---	--	--

<p>соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов - 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 		
--	--	--

<p>горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; - определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; - доводить до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в 		
---	--	--

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

<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи холодных напитков; - хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его 		
--	--	--

<p>кулинарных свойств;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; - определять степень готовности напитков; - доводить их до вкуса; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; - соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления - Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать температуру подачи горячих напитков; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; - рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии 		
--	--	--

<p>с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; - выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; - владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; - мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; - соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов - выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; - подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в - соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда - выбирать, подготавливать, рационально размещать на 		
--	--	--

<p>рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления отлеочных 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 отлеочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные продукты для приготовления отлеочных полуфабрикатов; - хранить, подготавливать отлеочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, по- - сыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. - выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отлеочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отлеочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; - хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; - организовывать хранение отделочных полуфабрикатов - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требова- - ний по безопасности 		
---	--	--

<p>продукции, товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом 		
--	--	--

<p>рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба - 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: 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий - рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий - подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; - взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; - использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов - выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления - проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования 		
---	--	--

<p>ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов - рассчитывать стоимость, - владеть профессиональной терминологией; - консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов - подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей - выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков - давать пояснения гостям по блюдам и напиткам - консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами - пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки - заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания - использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания - проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков - досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными 		
--	--	--

<p>блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> - подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков - презентовать гостям блюда и напитки при подаче - производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей - порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей - разрешать конфликтные ситуации 		
---	--	--

Приложение
к ОПОП-П по профессии/специальности
43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у обучающихся бережного отношения к собственному здоровью, приобретение знаний по обеспечению безвредности и облегчения условий труда при его максимальной производительности, с учетом актуальной законодательной и нормативно-правовой базы в области охраны труда.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации;

	<p>профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	<p>понимать и описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09.	<p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>	<p>современные средства и устройства информатизации; 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; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</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; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	20
в т.ч.		
Теоретические занятия	28	-
Практические занятия	20	20
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	диф. зачет	-
Всего	52	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Введение в охрану труда	Содержание	4/2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09
	1. Значение дисциплины в подготовке специалистов	2/0	
	2. Межпредметные связи с другими дисциплинами		
	3. Раздел 10 «Охрана труда» Трудового кодекса РФ. Статья 209. Основные понятия		
	4. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 1. Состояние охраны труда в отрасли	2/2		
Тема 2. Законодательство в области охраны труда	Содержание	6/2	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации»	4/0	
	2. Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	3. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		
	4. 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)		
	5. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты		
	6. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	7. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 2. Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда	2/2	

Тема 3. Обеспечение охраны труда	Содержание	6/2	
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение	4/0	ОК 01-03, ОК 06, ОК 07, ОК 09
	2. Государственное управление охраной труда		
	3. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда		
	4. Органы надзора и контроля за охраной труда		
	5. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда		
	6. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач	2/2		
Тема 4. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание	4/2	
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09
	2. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	3. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда		
	4. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда		
	5. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда		
	6. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 4. Порядок проведения вводного и первичного инструктажа на рабочем месте. Порядок заполнения журналов для инструктажей	2/2		
Тема 5. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственны	Содержание	6/2	
	1. Основные понятия: условия труда, их виды	2/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09
	2. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека		
	3. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию		

е факторы	установленных норм; вредные производственные факторы: понятие, классификация		
	4.Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека; допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании		
	5.Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 5. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 1. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда	2/0	
Тема 6. Специальная оценка условий труда	Содержание	4/2	
	1. Специальная оценка условий труда	2/0	ОК 01-03, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2. Права и обязанности работодателя в связи с проведением специальной оценки условий труда		
	3. Права и обязанности работника в связи с проведением специальной оценки условий труда		
	4. Права и обязанности организации, проводящей специальную оценку условий труда		
	5. Применение результатов проведения специальной оценки условий труда		
	6. Организация проведения специальной оценки условий труда		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 6. Подготовка к проведению специальной оценки условий труда	2/2		
Тема 7. Производствен ный травматизм и профессиональн ые заболевания	Содержание	6/4	
	1.Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ	2/0	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания		
	3. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
Практическое занятие 7. Первая помощь:	2/2		

	<ul style="list-style-type: none"> - при ушибах, вывихах, растяжении связок и переломах; - при падении на скользкой поверхности; - при ранениях и кровотечениях; - при ожогах; - при тепловом ударе; - при потере сознания и остановке сердца; - при отравлениях; - при укусах 		
	Практическое занятие 8. Правила использования чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, необходимых при подготовке столовой посуды и приборов. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Самостоятельная работа 2. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и т.д.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2/0	
Тема 8. Электробезопасность	Содержание	6/2	
	1.Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током	4/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09
	2. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	3.Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин		
	4.Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	5.Защита от поражения электрическим током		
	6.Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение		
	7.Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	Практическое занятие 9. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации	2/2	

	и хранения		
Тема 9. Пожарная безопасность	Содержание	6/2	
	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения	4/0	ОК 01-03, ОК 07, ОК 09
	2.Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности		
	3.Организация пожарной охраны в предприятиях		
	4.Пожарная безопасность зданий и сооружений (СНиП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99)		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
Практическое занятие 10. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования	2/2		
Тема 10. Требования безопасности к производственно му оборудованию	Содержание	2/0	
	1. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2/0	ОК 01-05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.)		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		52/20	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Зона производственной безопасности, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П:

- Аптечка, 1 шт.
- Банкетка, 12 шт.
- Гладильная доска, 2 шт.
- Доска, 1 шт.
- Зеркало в раме, 2 шт.
- Кресло офисное, 1 шт.
- Кулер, 1 шт.
- Мобильная стойка, 1 шт.
- Моноблок, 1 шт.
- Мышь компьютерная, 28 шт.
- Ноутбук, 28 шт.
- Огнетушитель, 1 шт.
- Отпариватель напольный, 2 шт.
- Справочно-правовая система, 28 шт.
- Стол преподавателя, 1 шт.
- Стол, 14 шт.
- Стул, 28 шт.
- Телевизор, 1 шт.
- Тележка для хранения и зарядки ноутбуков, 1 шт.
- Утюг, 2 шт.
- Шкаф 1, 1 шт.
- Шкаф 2, 20 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9.

2. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4.

3. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 4-е изд.,

перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17843-2.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ;

4. Федеральный закон от 28.12.2013 № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство в области охраны труда; - нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарные и пожаробезопасности; - правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и противопожарной защиты; - правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по безопасности труда и производственной санитарии; - возможные опасные и вредные факторы и средства защиты; - категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; - меры предупреждения пожаров и взрывов; - общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях; - основные причины возникновения пожаров и взрывов; - особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве; - предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты; - права и обязанности работников 	<p>наличие представлений о возможных опасных и вредных факторах и средствах защиты;</p> <p>демонстрация понимания значимости прав и обязанностей работников в области охраны труда;</p> <p>выбор и применение законодательств в области охраны труда;</p> <p>оценка возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом);</p>	<p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестовых заданий; - устного опроса

<p>в области охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и правила проведения инструктажей по охране труда; - правила безопасной эксплуатации установок и аппаратов; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций работниками (персоналом), фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - принципы прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; - средства и методы повышения безопасности технических средств и технологических процессов. 		
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты; - определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; - применять безопасные приемы труда на территории предприятия и в производственных помещениях; - проводить специальную оценку условий труда и анализ 	<p>умение инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;</p> <p>умение определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>умение вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</p>	<p>наблюдение и экспертная оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>травматизма; - инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности; - соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>		
---	--	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование коммуникативной компетенции обучающихся в ее языковом, социокультурном аспектах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, а также для успешного осуществления профессиональной деятельности в условиях межкультурной профессиональной коммуникации на изучаемом иностранном языке.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 09.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	-

	<p>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>	<p>профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	
ОК 10.	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</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; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	50
в т.ч.		
Теоретические занятия	-	-
Практические занятия	50	50
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	-
Всего	50	50

2.2. Содержание 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
Раздел 1. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации			
Тема 1.1 Английский язык и его значение	Содержание учебного материала	5/5	ОК 02, ОК 04, ОК 09
	Лексический материал по темам «Иностранный язык как средство общения», «Значение иностранного языка в будущей профессии» Грамматический материал: временные формы действительного залога, наречия, прилагательные		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Иностранный язык в нашей жизни Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение)		
	Практическое занятие 2. Иностранный язык в нашей жизни Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение)		
	Практическое занятие 3. Иностранный язык как средство общения Поиск информации по теме для составления монолога.		
	Практическое занятие 4. Значение иностранного языка в будущей профессии. Практика устной речи		
	Практическое занятие 5. Система времен действительного залога Заполнение таблицы. Выполнение упражнений		
Тема 1.2 Устройство на работу	Содержание учебного материала	8/8	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	Лексический материал по темам «Профессии гостиничного сервиса. Личностные качества специалиста Карьерный рост. Собеседование. Резюме		
	Грамматический материал: имя прилагательное, степени сравнения прилагательных, образование существительных обозначающих профессию		
В том числе практических и лабораторных занятий	8/8		

	Практическое занятие 6. Профессии повар, кондитер Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение).	1/1	
	Практическое занятие 7. Личностные качества специалиста, необходимые для овладения профессией Карьерный рост. Составление диалогов. Практика устной речи	1/1	
	Практическое занятие 8. Собеседование. Заполнение анкеты, составление резюме	1/1	
	Практическое занятие 9. Образование существительных обозначающих профессию. Выполнение грамматических упражнений	1/1	
Раздел 2. Продукты питания. Кухонная и столовая утварь			
Тема 2.1 Продукты питания	Содержание учебного материала	18/18	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	Лексический материал по темам «Различные категории продуктов питания», «Кухонная и столовая утварь», грамматический материал: причастие, инфинитив, инфинитивные группы и обороты		
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	Практическое занятие 10. Классификация продуктов питания. «Продукты питания, блюда» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 11. Изучение темы «Овощи, зелень» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 12. Изучение темы «Фрукты, ягоды, орехи» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 13. Изучение темы «Мясные изделия» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 14. Изучение темы «Птица. Дичь» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 15. Изучение темы «Рыбная гастрономия. Морские продукты» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 16. Изучение темы «Хлебобулочные изделия. Кондитерские изделия» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 17. Изучение темы «Кухонные приборы» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов	1/1	
	Практическое занятие 18. Охрана труда. Проведение инструктажа техники безопасности на иностранном языке. Организация рабочего места. Аудирование	1/1	

	текста. Заполнение чек-ап листа			
Раздел 3. Приготовление пищи. Обслуживание				
Тема 3.1 Приготовление пищи	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09	
	Изучение глаголов приготовления пищи. Чтение и перевод кулинарных книг, электронных аутентичных профессиональных ресурсов. Практика устной речи. Грамматический материал: времена глагола английского языка, причастие, модальные глаголы.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие 19. Изучение темы «Глаголы приготовления пищи» на иностранном языке. Чтение и перевод профессиональных текстов			1/1
	Практическое занятие 20. Изучение темы «Рецептура блюд. Изучение кулинарных пособий и книг на иностранном языке			1/1
	Практическое занятие 21. Изучение темы «Технология приготовления пищи». Изучение кулинарных пособий и книг на иностранном языке. Просмотр видеоматериала			1/1
	Практическое занятие 22. Изучение темы «Подготовка к обслуживанию». Просмотр видеоматериала. Аудирование. Тренировка диалоговой речи			1/1
	Практическое занятие 23. Изучение темы «Сервировка стола. Предметы сервировки». Просмотр видеоматериала. Аудирование. Тренировка диалоговой речи. Инсценировка диалогов			1/1
Практическое занятие 24. Изучение темы «Меню. Технология составления меню». Просмотр видеоматериала. Составление меню на иностранном языке	1/1			
Раздел 4. Международная английская школа				
Тема 4.1	Содержание учебного материала	6/6	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09	
	Подробное изучение теоретического материала по темам: этика международного общения, этика международного письменного общения, этика виртуального общения. Грамматический материал: официальные стиль английского письма, вводные конструкции, морфология.			
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	Практическое занятие 25. Изучение темы «Этика международного общения». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение)			1/1
Практическое занятие 26. Изучение темы «Этика международного письменного общения». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Изучение шаблонов писем на иностранном языке	1/1			

	Практическое занятие 27. Изучение темы «Оформление письма, заявки». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Изучение шаблонов на иностранном языке	1/1	
	Практическое занятие 28. Изучение темы ««Стиль виртуального общения. Поиск конкурсов, соревнований, работы». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Просмотр видеоматериала	1/1	
	Практическое занятие 29. Составление диалогов по теме с использованием разговорных клише и лексики по теме. Составление диалогов	1/1	
Тема 4.2 Питание за границей	Содержание учебного материала		ОК 02, ОК 03, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	Изучение теоретического и практического материала по темам: «Традиция потребления приемов пищи в Соединённом Королевстве», «Европейского континента», «Азиатского континента», «Северной Америки»	6/6	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие 30. «Питание Британцев». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Просмотр видеоматериала	1/1	
	Практическое занятие 31. «Традиционные английские блюда». Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение). Просмотр видеоматериала. Аудирование и составление диалогов	1/1	
	Практическое занятие 32. Историческая, культурная и туристическая информация о питании европейцев. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи	1/1	
	Практическое занятие 33. Историческая, культурная и туристическая информация о питании народов Азии. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	1/1	
	Практическое занятие 34. Историческая, культурная и туристическая информация о Американской кулинарии. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	1/1	
	Практическое занятие 35. Историческая, культурная и туристическая информация о традиционных блюдах и рационе носителей английского языка. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	1/1	
Раздел 5. Национальная кухня			

Тема 5.1 Известные национальные блюда народов России	Содержание учебного материала	5/5	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	Применение профессиональной лексики в общении. Теоретическое и практическое изучение тем: «Традиция потребления приемов пищи Россия», «Особенности национальной кухни Россиян», классификация заведений общественного питания России		
	В том числе практических и лабораторных занятий	5/5	
	Практическое занятие 36. Историческая, культурная и туристическая информация о традиционных блюдах и рационе жителей России. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи Аудирование и составление диалогов	1/1	
	Практическое занятие 37. Гастрономическое разнообразие народов России. Этническое меню. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи.	1/1	
	Практическое занятие 38. Историческая, культурная и туристическая информация об Оренбурге и Оренбургской области. Гастрономическое разнообразие Оренбуржцев. Анализ текстов справочно-информационного и рекламного характера. Практика устной речи. Составление диалогов	1/1	
	Практическое занятие 39. Гастрономическое разнообразие Оренбуржцев. Составление меню ресторана национальной кухни. Практика устной речи. Создание проекта меню	1/1	
	Практическое занятие 40. Гастрономическое разнообразие Оренбуржцев. Составление меню ресторана национальной кухни. Практика устной речи. Презентация проекта меню	1/1	
Раздел 6. Организация деятельности службы питания			
Тема 6.1 Ресторанный сервис	Содержание учебного материала	8/8	ОК 02, ОК 04, ОК 07, ОК 09
	Применение профессиональной лексики в общении: служба питания в отеле, прием заказов по телефону, прием заказов в ресторане. Грамматический материал: сложноподчиненные предложения, сложносочиненные предложения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическое занятие 41. Культура питания. Чтение текстов с извлечением полной информации (изучающее чтение)	1/1	
	Практическое занятие 42. Организация питания в гостиничном комплексе. Сфера обслуживания: кафе, бар, ресторан	1/1	

	Практическое занятие 43. Виды завтраков. Прием заказов по телефону. Аудирование и составление диалогов	1/1	
	Практическое занятие 44. Бронирование столика в ресторане. Работа с видеоматериалами. Практика устной речи	1/1	
	Практическое занятие 45. Организация питания в номерах. Чтение текстов с извлечением основной информации (ознакомительное чтение)	1/1	
	Практическое занятие 46. Ресторанная деятельность. Работа с текстом	1/1	
	Практическое занятие 47. Меню. Разновидности блюд.	1/1	
	Практическое занятие 48. Прием заказов в ресторане. Аудирование. Практика устной речи	1/1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2/2	
Всего:		50/50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранного языка и Иностранного языка в профессиональной деятельности», оснащённый в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Агабекян, И. П. Английский язык для сферы обслуживания: учебное пособие [Текст]: учебное пособие /И. П. Агабекян. - М.: Проспект, 2015. - 244 с. – 25 экз.
2. Голубев А.П. Английский язык для специальностей туризма и сервиса [Текст]: учебник /А. П. Голубев. Е. И. Бессонова, И. Б. Смирнова. - М.: Академия, 2015 Планируется заказать до 01.03.2017
3. Гончарова, Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса = English for the Hotel Industry [Текст]: учебник /Т. А. Гончарова. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2014. - 141 с.-25 экз.
4. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие, Н.И. Щербакова – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Аудиоматериалы на актуальные темы для проведения аудирования. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.voanews.com/learningenglish> (дата обращения: 28.05.2024)
2. Аудио уроки английского языка [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.laem.ru> (дата обращения: 28.05.2024)
3. Диалоги на английском языке. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.engblog.ru/node/34> (дата обращения 28.05.2024)
4. Набор современных текстов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.oup.com/elt> (дата обращения: 28.05.2024)
5. Учебное видео, обучающие мультфильмы на английском языке. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.lenglish.com> (дата обращения: 28.05.2024)
6. Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации – выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска – оценивать практическую значимость результатов поиска – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач – использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности – использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности – применять современную научную профессиональную терминологию – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи – определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, – выявлять источники финансирования – презентовать идеи открытия собственного дела в 	<ul style="list-style-type: none"> - Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке; - Владение лексическим грамматическим минимумом Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме; Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; - Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать поддержать и закончить разговор; - Соответствие лексических единиц и грамматических структур. 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ. Диагностика: устный опрос, тестирование, дифференцированный зачёт.</p>

<p>профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять источники достоверной правовой информации – составлять различные правовые документы – находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать – оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта – организовывать работу коллектива и команды – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке – проявлять толерантность в рабочем коллективе – проявлять гражданско-патриотическую позицию – демонстрировать осознанное поведение – описывать значимость своей специальности – применять стандарты антикоррупционного поведения – 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 		
---	--	--

<p>темы.</p> <p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности – приемы структурирования информации – формат оформления результатов поиска информации – современные средства и устройства информатизации, порядок их применения <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации – современная научная и профессиональная терминология – возможные траектории профессионального развития и самообразования – основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности – правила разработки презентации <p>основные этапы разработки и реализации проекта</p> <ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива – психологические особенности личности – правила оформления документов – правила построения устных сообщений <p>особенности социального и культурного контекста</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность гражданско-патриотической позиции – традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений – значимость профессиональной деятельности по специальности – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его 		
---	--	--

<p>нарушения</p> <ul style="list-style-type: none">– 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; <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины.....	8
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	13
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: развитие у студентов общей культуры безопасности, а также совершенствование профессиональной культуры, позволяющей реализовывать национальную стратегию управления рисками – как части общей стратегии устойчивого развития России.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 02.	<p>определять задачи для 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>определять задачи для 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>	-
ОК 03.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</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 в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>психологические особенности личности</p>	-
ОК 06.	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p>	<p>сущность гражданско-патриотической</p>	-

	применять стандарты антикоррупционного поведения	позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ОК 08.	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения	-

ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	-
ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	-

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	10
в т.ч.		
Теоретические занятия	16	
Практические занятия	52	10
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	
Всего	68	10

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированный зачет

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в профессиональной деятельности и в быту		8	
Тема 1.1. Потенциальные опасности и их последствия в профессиональной деятельности и в быту	Содержание	4/2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10 ЛР1
	Основные виды потенциальных опасностей. Последствия потенциальных опасностей в профессиональной деятельности и в быту. Принципы снижения вероятности реализации потенциальных опасностей в производственной среде и быту. Защита от опасностей производственной и бытовой среды. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/2	
	Практическое занятие 1. Профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.	3/2	
Тема 1.2. Пожарная безопасность	Содержание	4/2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ЛР1
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3/2	
	Практическое занятие 2. Применение первичных средств пожаротушения	3/2	
Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		10	
Тема 2.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени	Содержание	4/2	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ЛР2
	Основные понятия и классификация чрезвычайных ситуаций Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера, правила безопасного поведения. Чрезвычайные ситуации военного времени; виды оружия массового поражения и способы защиты населения от оружия массового поражения.	1	

		В том числе практических и лабораторных занятий	3/2	
		Практическое занятие 3. Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайных ситуаций.	3/2	
Тема 2.2. Способы населения чрезвычайных ситуаций	защиты от	Содержание учебного материала	6/4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ЛР2
		Принципы и способы защита населения в чрезвычайных ситуациях. Средства индивидуальной защиты. Средства коллективной защиты. Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Прогнозирование развития событий и оценка последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях. Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России. Гражданская оборона: задачи и основные мероприятия.	1	
		В том числе практических и лабораторных занятий	5/4	
		Практическое занятие 4. Организация и проведение мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	2/2	
		Практическое занятие 5. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	3/2	
Раздел 3. Основы военной службы (для юношей)			50	
Тема 3.1. Основы государства	обороны	Содержание	4	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ЛР1
		Основы обороны государства. Национальные интересы и национальная безопасность Российской Федерации. Военная безопасность и принципы ее обеспечения. Правовое регулирование в области обороны государства. Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.	4	
Тема 3.2. Основы службы	военной	Содержание	8	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ЛР9
		Правовые основы военной службы Основные понятия о воинской обязанности. Воинский учет, обязательная и добровольная подготовка к военной службе. Организация медицинского освидетельствования. Организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке. Прохождение военной службы по призыву. Прохождение военной службы по контракту. Альтернативная гражданская служба.	8	

<p>Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Военная присяга. Воинская дисциплина и ответственность.</p> <p>Качества личности военнослужащего как защитника Отечества.</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы.</p> <p>Актуальность символов воинской чести в настоящее время. Ритуалы Вооруженных сил РФ. Символы воинской чести.</p> <p>Роль памятников и монументов, воздвигнутых в честь защитников Отечества. Дни воинской славы.</p>		
В том числе практических и лабораторных занятий	38	
Практическое занятие 6. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации. Права и обязанности военнослужащих. Организация гарнизонной, караульной и внутренней службы.	2	
Практическое занятие 7. Общевоинские уставы Вооруженных сил Российской Федерации.	2	
Практическое занятие 8. Строевая подготовка.	2	
Практическое занятие 9. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении, при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок.	2	
Практическое занятие 10. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
Практическое занятие 11. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
Практическое занятие 12. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
Практическое занятие 13. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
Практическое занятие 14. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
Практическое занятие 15. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
Практическое занятие 16. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
Практическое занятие 17. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
Практическое занятие 18. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
Практическое занятие 19. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства,	2	

	порядок разборки и сборки.		
	Практическое занятие 20. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
	Практическое занятие 21. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
	Практическое занятие 22. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.	2	
	Практическое занятие 23. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.	2	
	Практическое занятие 24. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания ручных гранат.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего (для юношей):		68/10	
Раздел 3. Основы медицинских знаний (для девушек)		50	
	Содержание	50	
Тема 3.1. Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Основы анатомии и физиологии. Неотложные состояния и первая медицинская помощь при них. Основы лекарственной терапии Травматизм и его профилактика, травматический шок. Порядок оказания первой медицинской помощи при травматическом шоке. Закрытые повреждения. Транспортная иммобилизация Открытые повреждения. Общие сведения о ранах, осложнения раны, способы остановки кровотечения и обработки раны. Основы ухода за младенцем.	12	ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ЛР9
	В том числе практических и лабораторных занятий	38	
	Практическое занятие 6. Оказание первой медицинской помощи при кровотечении, ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.	2	
	Практическое занятие 7. Оказание первой медицинской помощи при ожогах, поражении электрическим током.	2/	
	Практическое занятие 8. Оказание первой медицинской помощи при утоплении, отравлениях.	2	

Практическое занятие 9. Оказание первой медицинской помощи при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.	2	
Практическое занятие 10. Оказание первой медицинской помощи при травмах опорно-двигательного аппарата.	2	
Практическое занятие 11. Оказание первой медицинской помощи при клинической смерти, при попадании инородных тел в дыхательные пути.	2	
Практическое занятие 12. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
Практическое занятие 13. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.	2	
Практическое занятие 14. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
Практическое занятие 15. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
Практическое занятие 16. Реанимационные мероприятия с использованием робота тренажера (типа «МАКСИМП»).	2	
Практическое занятие 17. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
Практическое занятие 18. Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
Практическое занятие 19. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
Практическое занятие 20. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
Практическое занятие 21. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
Практическое занятие 22. Автомат Калашникова: назначение, боевые свойства, порядок разборки и сборки.	2	
Практическое занятие 23. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания	2	
Практическое занятие 24. Устройство ручных боевых гранат. Способы метания	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего (для девушек):	68/10	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Безопасность жизнедеятельности».

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- противогаз;
- респиратор;
- аптечка индивидуальная АИ-2.
- макет АК-74

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Абрамова, С. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. – М : Издательство Юрайт, 2024. — 399 с. ISBN 978-5-534-02041-0.

2. Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / Ю. Г. Сапронов. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. ISBN 978-5-4468-5715-9

3. Бесплатная электронная интернет-библиотека по всем областям знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zipsites.ru>(дата обращения 24.05.2024)

4. Видеоуроки по ОБЖ[Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://infourok.ru/biblioteka/obzh#library-filter-anchor> (дата обращения 24.05.2024)

5. Литература по ОБЖ[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.book.ru/>(дата обращения 24.05.2024)

6. Российский федеральный образовательный портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://resh.edu.ru/>(дата обращения 24.05.2024)

7. Портал МЧС России [Электронный ресурс]. –URL: <https://www.mchs.gov.ru/>(дата обращения 24.05.2024)

8. Официальный сайт МВД РФ [Электронный ресурс]. – URL:<https://www.mvd.ru/>(дата обращения 24.05.2024)

9. Официальный сайт МО РФ [Электронный ресурс]. – URL:<https://stat.mil.ru/>(дата обращения 24.05.2024)

3.2.2 Дополнительные источники

Федеральные законы «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера», «Об обороне», «О гражданской обороне», «О статусе военнослужащих», «О воинской обязанности и военной службе», «Об альтернативной гражданской службе», Постановление Правительства РФ «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

1. Кузнецов, В.С. Основы безопасности жизнедеятельности: Методика преподавания предмета: 5-11 классы. /В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий, М.И. Хабнер. – М.: ВАКО, 2010.– 176с.– (Педагогика. Психология. Управление). ISBN 978-5-408-00149-1.

2. Смирнов, А.Т. Основы безопасности жизнедеятельности. 9 класс: учеб. для общеобразов. организаций /А.Т. Смирнов, Б.О. Хренников; под ред. А. Т. Смирнова. – М.: Просвещение, 2014. – 240 с. ISBN 978-5-09-020920-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: 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 серьёзной угрозе национальной безопасности России; задачи и основные мероприятия гражданской обороны; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; способы защиты населения от оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; основы военной службы и обороны государства; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>	<p>демонстрирует знание понятия устойчивости работы объектов экономики, при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях; факторов, определяющих устойчивость работы объектов; путей и способов повышения устойчивости работы объектов; демонстрирует знания о мониторинге и прогнозировании развития событий и оценки последствий при ЧС и противодействии терроризму. демонстрирует знание понятия гражданской обороны и принципов ее организации, задач и основных мероприятий гражданской обороны; демонстрирует знание признаков, определяющих опасность, вредных и опасных факторов производственной и бытовой среды, последствий опасностей в профессиональной деятельности и в быту, принципов снижения вероятности реализации потенциальных опасностей; демонстрирует знание видов оружия массового поражения, характеристик ядерного, химического, биологического оружия, поражающих факторов ядерного взрыва, действий населения в очаге ядерного, химического, биологического поражения, демонстрирует знание способов защиты населения при радиоактивном и химическом заражении местности. демонстрирует знание типов возгораний и способов пожаротушения, основных видов первичных средств пожаротушения и правил их применения, мер пожарной безопасности в природной, бытовой и производственной среде, обязанностей граждан в области пожарной безопасности, порядка действий при пожаре. демонстрирует знание правовых основ в области военной службы и обороны государства, знание понятий национальные интересы и национальная</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.</p>

<p>Умеет: организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>безопасность Российской Федерации, угрозы национальной безопасности РФ, военная безопасность РФ, знает понятие и принципы организации обороны. демонстрирует знание правовых основ в области военной службы, порядка и сроков призыва граждан на военную службу, оснований для освобождения от призыва на военную службу и освобождения от исполнения воинской обязанности, оснований для предоставления отсрочки от призыва на военную службу, о контракте о прохождении военной службы, требований, предъявляемых к гражданам, поступающим на военную службу по контракту. демонстрирует знание организационной структуры Вооруженных Сил Российской Федерации, основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений демонстрирует знание порядка и правил оказания первой медицинской помощи при: кровотечениях, ушибах, ожогах, обморожениях, отравлениях, укусах, ранениях, утоплении и при поражении электрическим током, прядка проведения реанимационных мероприятий способен распознать потенциальные опасности, рационально организовать трудовой и производственный процесс; демонстрирует умение использовать индивидуальные средства защиты работающих, распознать сигналы оповещения населения и действовать по ним. умеет распознавать сигналы оповещения населения об опасности и грамотно действовать по ним. умеет использовать средства индивидуальной и инженерной защиты, действовать при проведении эвакуационных мероприятий. умеет распознавать: признаки применения оружия массового поражения; сигналы оповещения населения об опасности и грамотно действовать по ним.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.</p>
--	---	---

	<p>умеет грамотно выбирать средства пожаротушения при различных типах возгораний;</p> <p>эффективно применять первичные средства пожаротушения</p> <p>владеет стратегией поведения в конфликтных ситуациях, предупреждения и управления конфликтами, способами разрешения конфликтов</p> <p>владеет техникой проведения реанимационных мероприятий, оказания первой медицинской помощи при: кровотечениях, ушибах, ожогах, обморожениях, отравлениях, укусах, ранениях, утоплении, поражении электрическим током.</p>	
--	---	--

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

Рабочая программа дисциплины
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	14
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	14
3.2. Учебно-методическое обеспечение	14
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»: формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций.

Дисциплина «Физическая культура» включена в обязательную часть обще гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, <i>ПК</i>	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03.	– определять актуальность нормативно-правовой документации профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	– содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	– организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	– психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности	
ОК 08.	– использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	– роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; – основы здорового образа жизни;	

	<ul style="list-style-type: none"> – применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии 	<ul style="list-style-type: none"> – условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; – средства профилактики перенапряжения 	
--	--	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	
в т.ч.		
Теоретические занятия		
Практические занятия	70	
Консультации		
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	70	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности			
Тема 1.1. Лёгкая атлетика	Содержание	13	
	В том числе практических и лабораторных занятий	13	
	Практическое занятие 1 Техника безопасности на занятиях лёгкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 2 Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования. Техника спортивной ходьбы	1	
	Практическое занятие 3 Совершенствование техники спринтерского бега	1	
	Практическое занятие 4 Эстафетный бег; прием и передача эстафетной палочки, эстафетный бег 4x100 м, 4x400 м	1	
	Практическое занятие 5 Спринтерский бег: высокий и низкий старт, стартовый разгон, финиширование; бег 100 м, бег 300м (сдача норматива ВФСК ГТО)	1	
	Практическое занятие 6 Прыжки в длину с разбега способом «согнув ноги» (сдача норматива ВФСК ГТО)	1	
	Практическое занятие 7 Метания: метание гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г(юноши);	1	

	толкание ядра. Метание ядра. Сдача нормативов		
	Практическое занятие 8 Прыжки в высоту способами; «прогнувшись». Прыжки: «перешагивая», «ножницы», «перекидной», (сдача норматива ВФСК ГТО)	1	
	Практическое занятие 9 Прыжки в длину с разбега	1	
	Практическое занятие 10 Кроссовая подготовка: высокий и низкий старт. Стартовый разгон, финиширование; бег по прямой с различной скоростью	1	
	Практическое занятие 11 Равномерный бег на дистанцию 2000 метров (девушки) и 3000 метров (юноши)	1	
	Практическое занятие 12 Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики.	1	
	Практическое занятие 13 Подвижные игры и эстафеты с элементами лёгкой атлетики	1	
Тема 1.2. Общая физическая подготовка	Содержание	3	
	В том числе практических и лабораторных занятий	3	
	Практическое занятие 14 Акробатика	1	
	Практическое занятие 15 Опорный прыжок	1	
	Практическое занятие 16 Перекладина (юноши)	1	
Тема 1.3 Спортивные игры	Содержание	17	
	В том числе практических и лабораторных занятий	17	
Тема 1.3 (1) Футбол	Практическое занятие 17 Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 18 Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия	1	

	игрока без мяча		
	Практическое занятие 19 Освоение приёмов тактики и защиты нападения: остановка мяча ногой, грудью, отбор мяча, обманные движения	1	
	Практическое занятие 20 Игра по упрощённым правилам на площадках разных размеров	1	
Тема 1.3 (2) Баскетбол	Практическое занятие 21 Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: ловля и передача мяча, ведение, броски мяча в корзину	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 22 Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1	
	Практическое занятие 23 Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности	1	
	Практическое занятие 24 Правила игры в баскетбол. Вырывание и выбивание (приём овладения мячом).	1	
Тема 1.3 (3) Волейбол	Практическое занятие 25 Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 26 Прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в нападении	1	
	Практическое занятие 27 Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	1	
	Практическое занятие 28 Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности	1	
	Практическое занятие 29 Учебная игра	1	

Тема 1.3 (4) Настольный теннис	Практическое занятие 30 Техника безопасности на занятиях теннисом. Способы перемещения. Одношажные и двухшажные перемещения.	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 31 Игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки	1	
	Практическое занятие 32 Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки. Удары: накатом с подрезанного мяча, накатом по короткому мячу.	1	
	Практическое занятие 33 Подача, приём подачи (свеча). Учебная игра	1	
Тема 1.4. Лыжная подготовка	Содержание	30	
	В том числе практических и лабораторных занятий	30	
	Практическое занятие 34 Техника безопасности на уроках лыжной подготовки. Изучение техники лыжных ходов.	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 35 Одновременные бесшажный классический ход	1	
	Практическое занятие 36 Одновременные одношажный классический ход	1	
	Практическое занятие 37 Одновременные двухшажный классический ход	1	
	Практическое занятие 38 Поперечные лыжные ходы	1	
	Практическое занятие 39 Полуконьковый и коньковый ход.	1	
	Практическое занятие 40 Передвижение по пересечённой местности.	1	
	Практическое занятие 41 Повороты, торможения	1	
	Практическое занятие 42	1	

	Прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте		
	Практическое занятие 43 Прыжки на лыжах с малого трамплина	1	
	Практическое занятие 44 Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).	1	
	Практическое занятие 45 Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.	1	
Тема 1.4. Аэробика (девушки)	Практическое занятие 46 Основные виды перемещений. Базовые шаги, движения руками, базовые шаги с движениями руками	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 47 Техника выполнения движений в степ-аэробике: общая характеристика степ-аэробики, различные положения и виды платформ.	1	
	Практическое занятие 48 Основные исходные положения. Движения ногами и руками в различных видах степ-аэробики.	1	
	Практическое занятие 49 Техника выполнения движений в фитбол-аэробике: общая характеристика фитбол-аэробики, исходные положения, упражнения различной направленности.	1	
	Практическое занятие 50 Техника выполнения движений в шейпинге: общая характеристика шейпинга, основные средства, виды упражнений.	1	
	Практическое занятие 51 Техника выполнения движений в пилатесе: общая характеристика пилатеса, виды упражнений.	1	
	Практическое занятие 52 Техника выполнения движений в стретчинг-аэробике: общая	1	

	характеристика стретчинга, положение тела, различные позы, сокращение мышц, дыхание.		
	Практическое занятие 53 Соединения и комбинации: линейной прогрессии, от "головы" к "хвосту", "зиг-заг", "сложения", "блок-метод".	1	
	Практическое занятие 54 Методы регулирования нагрузки в ходе занятий аэробикой.	1	
	Практическое занятие 55 Специальные комплексы развития гибкости и их использование в процессе физкультурных занятий.	1	
Тема 1.4. Атлетическая гимнастика (юноши)	Практическое занятие 56 Составление комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач.	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 57 Использование атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии.	1	
	Практическое занятие 58 Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы.	1	
	Практическое занятие 59 Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами.	1	
	Практическое занятие 60 Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений.	1	
	Практическое занятие 61 Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений.	1	
	Практическое занятие 62 Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка.	1	

	Практическое занятие 63 Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний	1	
Раздел 2. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		7	
Тема 2.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Практическое занятие 64 Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.	1	ОК 03., ОК 04., ОК 08.
	Практическое занятие 65 Формирование профессионально значимых физических качеств.		
	Практическое занятие 66 Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста.	1	
	Практическое занятие 67 Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.		
	Практическое занятие 68 Специальные упражнения для развития основных мышечных групп.	1	
	Практическое занятие 69 Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, метание и ловля		
	Практическое занятие 70 Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты, бревне, на перекладине	1	
	Практическое занятие 71 Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня; углом с косого разбега; опорного прыжка		
	Практическое занятие 72 Выполнение элементов и комбинаций на снарядах: опорные прыжки	1	
	Практическое занятие 73 Выполнение упражнений и комплексов упражнений для рук и плечевого пояса	1	

	Практическое занятие 74 Выполнение упражнений и комплексов упражнений для мышц спины и живота	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		70	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный зал и открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бишаева, А.А. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. проф. образования / А.А. Бишаева – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», - 2021 – 234 с. - ISBN 978-5-7695-9987-3.-

2. Никитушкин, В. Г. Теория и методика физического воспитания. Оздоровительные технологии: учебное пособие для СПО / В. Г. Никитушкин, Н. Н. Чесноков, Е. Н. Чернышева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021 - 217 с. – ISBN 978-5-3404-40411 [Физическая культура]

3. Физическая культура: учебник для учреждений нач. и сред. Проф. образования / А.А. Бишаева – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 234с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Виленский, М.Я. Физическая культура (СПО) / Виленский М.Я., Горшков А.Г. - Москва: КноРус, 2015 – 214с. - ISBN 978-5-406-04313-4.

2. Гелецкая, Л.Н. Физическая культура студентов специального учебного отделения / Л. Н. Гелецкая. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2014 - 220 с. - ISBN 978-5-7638-2997-6. –

3. Кузнецов, В.С. Физическая культура (СПО) / Кузнецов В.С., Колодницкий Г.А. – Москва: КноРус, - 2016 – 256с. - ISBN 978-5-406-04754-5

4. sport.minstm.gov.ru: Министерство спорта, туризма и молодежной политики: сайт. - Москва, 2008-2021, URL <http://sport.minstm.gov.ru> (дата обращения: 30.05.2024 г.).- Режим пользователя. - Текст: электронный

5. mossport.ru: Департамента физической культуры и спорта: сайт. -Москва,2008-2021, URL <http://www.mossport.ru> (дата обращения: 30.05.2024 г.). -Режим пользователя. - Текст: электронный

6. Электронная библиотека <https://iprbooks.ru/> (дата обращения: 30.05.2024 г.). - Режим доступа: для зарегистрир. читателей. – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>-о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни -условия профессиональной деятельности зоны риска физического здоровья для специальности -средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Точно формулировать правила игры по всем видам, включенным в рабочую программу Согласно нормам формулировать положения по технике безопасности при занятиях спортом, объяснять правила закаливания Обоснованно разъяснять понятия «здоровый образ жизни» Давать оценку своей профессиональной деятельности при анализе профессиограмме Подбирать упражнения для расслабления, составлять комплекс гигиенической гимнастики</p>	<p>Выступление с сообщениями Тестирование Проведение своего комплекса зарядки в группе Дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>Грамотно составить комплекс УГГ. Ежедневное использование комплекса УГГ, В соответствии с требованиями составить правила закаливания для себя Демонстрировать умения выполнять упражнения на расслабление Демонстрировать соответствие контрольным нормам: преодоление полосы препятствий, прыжок в длину с места, выход силой, отжимания от пола в упоре лёжа, подъём переворотом на перекладине Согласно нормам, сдавать контрольные нормативы Показывать результативность участия в спортивных соревнованиях по всем видам спорта Проявлять активность на занятиях физической культурой на занятиях и в секциях С учетом правил, разработать проведение соревнования по игровым видам спорта Составить комплекс производственной гимнастики для себя, с учетом полученной специальности Демонстрировать судейство по всем игровым видам спорта</p>	<p>Проведение своего комплекса зарядки в группе Выступление с сообщением Наблюдение преподавателя и его устная оценка Выполнение контрольных нормативов Портфолио личных достижений обучающегося Наблюдение преподавателя и его устная оценка Проведение мероприятия Портфолио личных достижений обучающегося Дифференцированный зачет</p>

Рабочая программа дисциплины
«ОП.10 ПСИХОЛОГИЯ ЛИЧНОСТИ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
САМООПРЕДЕЛЕНИЕ»

Разработчик: Филатова М.А.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение: формирование представлений «Психология личности и профессиональное самоопределение» является формирование представлений об основах психологии как отрасли научного познания, психологических особенностях человека как факторах успешности его деятельности, повышение общей и психолого-педагогической культуры.

Дисциплина «Психология общения личности и профессиональное самоопределение» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	-

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать основные возможности и инструменты непрерывного образования применительно к собственным интересам и потребностям с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы	Понятие о личности ее структуре. Личностные регуляторы выбора профессии.	8	Расширение знаний о психологических особенностях личности, которые могут повлиять на выбор профессии

	развития деятельности и требований рынка труда			
2	Уметь анализировать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.), для успешного выполнения поставленных задач	Характер, темперамент и способности личности	18	Расширение и формирование теоретических знаний и практических навыков о свойствах характера и темперамента
3	Уметь планировать свои действия для достижения заданного результата, определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Проявление индивидуальных особенностей личности в общении	16	Расширение знаний о психологических основах деятельности коллектива, формирование практических навыков работы в команде
4	Знать задачи саморазвития, цели и приоритеты профессионального роста	Профессиональное самоопределение	12	Углубление знаний о профессиональном самоопределении
5	Уметь использовать источники получения информации для повышения уровня общих и профессиональных знаний	Технология выбора профессии. Правильные ориентиры	18	Формирование теоретических знаний и практических навыков выбора профессии

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	72	46
в т.ч.		
Теоретические занятия	26	
Практические занятия	46	46
Консультации	-	
Самостоятельная работа	-	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	72	46

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Понятие о личности ее структуре. Личностные регуляторы выбора профессии.		8/4	
Тема 1.1. Понятие о личности ее структуре и направленности	Содержание	4/2	ОК 04.
	Понятие о личности, ее структуре и направленности. Социальная структура личности. Отличие личности от человека и индивида	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 1. Проблема формирования личности.	2/2	
Тема 1.2. Личность и выбор профессии	Содержание	4/2	ОК 04.
	Личность и выбор профессии. Профессиональная готовность	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 2. Личностные регуляторы выбора профессии.	2/2	
Раздел 2. Характер, темперамент и способности личности		18/12	
Тема 2.1. Характер и темперамент	Содержание	6/4	ОК 04.
	Личность и характер. Свойства темперамента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 3. Выявление структуры темперамента с помощью опросника В.М.Русалова.	2/2	
	Практическое занятие 4. Опросник Шмишека «Акцентуации характера».	2/2	
Тема 2.2. Познание задатков и способностей	Содержание	6/4	ОК 04.
	Познание задатков и способности людей. Познание взаимоотношения людей.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие 5. Твои способности. Тест на способности «Выявление способностей человека».	2/2	
	Практическое занятие 6. Тест структуры интеллекта Амтхауэра.	2/2	
Тема 2.3. Имидж личности	Содержание	6/4	ОК 04.
	Общие психологические «клавиши», определяющие этику межличностного взаимодействия. Имидж личности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 7. Имидж. Влияние имиджа на восприятие человека.	2/2	
	Практическое занятие 8. Самопрезентация	2/2	
Раздел 3. Проявление индивидуальных особенностей личности в общении		16/10	
Тема 3.1.	Содержание	6/4	ОК 04.
	Проявление индивидуальных особенностей личности в общении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 9. Визуалы, аудиалы, кинестетики и их особенности в коммуникативном процессе	2/2	
	Практическое занятие 10. Тест на определение базовых каналов восприятия	2/2	
Тема 3.2. Правила корпоративного поведения в команде	Содержание	4/2	ОК 04.
	Характер личности. Акцентуации характера. Правила корпоративного поведения в команде	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 11. Правила корпоративного поведения в команде	2/2	
Тема 3.3. Конфликтные ситуации в деловом общении	Содержание	6/4	ОК 04.
	Понятие конфликта, его виды. Стадии протекания конфликта. Причины возникновения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Практическое занятие 12. Конструктивные и деструктивные способы управления конфликтами.	2/2	
	Практическое занятие 13. Переговоры. Решение конфликтных ситуаций.	2/2	
Раздел 4. Профессиональное самоопределение		12/8	
Тема 4.1. Профессиональное самоопределение как поиск смысла в трудовой деятельности	Содержание	6/4	ОК 04.
	Понятия: профориентация и профконсультация, профессиональное и личностное самоопределение,	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 14. Ролевая игра «Приемная комиссия».	2/2	
	Практическое занятие 15. Заявление о приеме на работу	2/2	
Тема 4.2 Карьера и профессиональный выбор.	Содержание	6/4	ОК 04.
	Профессиональное самоопределение как поиск смысла в трудовой деятельности. Карьера и профессиональный выбор.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 16. Профессиональное самоопределение.	2/2	
	Практическое занятие 17. Опросник профессиональных выборов. Тест Г.Айзенка	2/2	
Раздел 5. Технология выбора профессии. Правильные ориентиры		18/10	
Тема 5.1. Основные принципы и технологии выбора профессии.	Содержание	4/2	ОК 04.
	Основные принципы и технологии выбора профессии.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 18. Практическое применение технологий выбора профессии	2/2	
Тема 5.2. Технология профессиональной карьеры.	Содержание	6/4	
	Готовность к выбору профессии. Условия выбора профессии («хочу», «могу», «надо»). Технология профессиональной карьеры.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 19. Эффективное поведение на рынке труда. Тест на профессиональные склонности.	2/2	
	Практическое занятие 20. Деловая игра «Кадровый вопрос»	2/2	
Тема 5.3. Современное состояние рынка труда, мир профессий	Содержание	8/6	ОК 04.
	Методы и формы поиска необходимой информации для эффективной организации учебной и будущей профессиональной деятельности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Практическое занятие 21. Практическое занятие. Тренинг «Будь готов: профессиональные роли».	2/2	
	Практическое занятие 22. Практическое занятие. Тест «Профессиональная перспектива»	4/4	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>			ОК 04.
Всего		72/46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-гуманитарных дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Золотых, Н.В. Психология и конфликтология : учеб. пособие / Н.В. Золотых, А.В. Черняева. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. - 180 с. — Текст : непосредственный.

2. Мальцева, Т.В. Психология : учеб. пособие / Т.В. Мальцева. — Москва. РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 275 с. — Текст : непосредственный.

3. Шеламова, Г.М. Деловая культура и психология общения : для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.М. Шеламова. - Москва : Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с. — Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Королев, Л.М. Психология управления: Учебное пособие / Королев Л.М., - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2016. - 188 с. — Текст: непосредственный.

2. Медовикова, Е.А. Конфликты в организации: Учебное пособие / Е.А. Медовикова, Е.В. Мороденко. - Прокопьевск: Гос.учреждение Кузбас.техн.ун-т., 2017 . - 250 с. — Текст : непосредственный.

3. ЭБС Юрайт [сайт] – URL: <http://www.biblio-online.ru> (дата обращения:31.05.2024 г).

4. ЭБС «Консультант студента» [сайт] – URL: www.studentlibrary.ru (дата обращения:31.05.2024 г).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; <p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <p>Обучающийся знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; <p>Обучающийся умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать источники получения информации для повышения уровня общих и профессиональных знаний; - планировать свои действия для достижения заданного результата, определять свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества ; - анализировать свои ресурсы для успешного выполнения поставленных задач. <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - задачи саморазвития, цели и приоритеты профессионального роста; - основные возможности и инструменты непрерывного образования применительно к собственным интересам и потребностям для успешного карьерного роста 	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практическим занятиям; - диагностика (тестирование, контрольные работы, устный опрос, беседы). <p>Итоговый контроль:</p> <p>дифференцированный зачет</p>

Рабочая программа дисциплины
«ОП.11ц ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП -П.....	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	6
2.2. Содержание дисциплины.....	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Цифровые технологии в профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.11 Цифровые технологии в профессиональной деятельности»: подготовка обучающихся к эффективному использованию современных цифровых средств и ресурсов.

Дисциплина «ОП.11 Цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02.	определять необходимые источники информации; структурировать получаемую информацию; оформлять результаты поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	применять современную научную профессиональную терминологию	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		

ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов	
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности;	пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08.	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	средства профилактики перенапряжения	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
ОК 10.	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	Умеет: применять цифровые технологии и ресурсы для решения профессиональных задач; выполнять простейшую	Раздел 1. Автоматизированная обработка информации Раздел 2. Цифровые сервисы. Обработка	18 26	Введение дисциплины направлено на формирование следующих цифровых

	<p>настройку цифровых устройств, применяемых в профессиональной деятельности; знает цифровые технологии, применяемые в профессиональной сфере; программное обеспечение, используемое для решения профессиональных задач</p>	<p>графической информации Раздел 3 Цифровые устройства и программное обеспечение, применяемые в поварской кулинарной деятельности</p>	<p>36</p>	<p>компетенций: - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - защищать информацию (данные) при помощи паролей и кодирования; - находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов; - выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями (в том числе культурными) собеседника</p>
--	---	---	-----------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	50
в т.ч.		
Теоретические занятия	30	
Практические занятия	50	50
Консультации	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (экзамен)	2	
Всего	80	50

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Автоматизированная обработка информации			
Тема 1. 1 Понятие цифровых технологий, их роль в профессиональной деятельности	Содержание	4/0	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Виды цифровых технологий, их классификация. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности. Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара, кондитера	2/0	
	Характеристика цифровых технологий, используемых в профессиональной деятельности повара, кондитера	2/0	
Тема 1.2. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач	Содержание	8/4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Знакомство с нейросетями, обзор возможностей. Использование нейросети для решения прикладных задач. Генерация задач, примеры промтов	2/0	
	Генерация задач, примеры промтов	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 1 Применение нейросетей для разработки рецептур и технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	2/2	
	Практическое занятие 2 Применение нейросетей для оформления и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	2/2	
Тема 1.3. Программы разработки презентаций с использованием цифровых технологий	Содержание	6/4	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Знакомство с программами создания презентаций. Основные правила создания презентаций. Способы подготовки презентации для продажи различных товаров с использованием цифровых технологий	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	Практическая работа 3 Подготовка презентации для продажи хлебобулочных изделий с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2/2	
	Практическая работа 4. Подготовка презентации для продажи теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции с использованием цифровых технологий (элементов, сгенерированных нейросетью)	2/2	
Раздел 2. Цифровые сервисы. Обработка графической информации			
Тема 2.1 Цифровые сервисы	Содержание	12/8	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Цифровые сервисы, направленные на сбор информации и налаживания взаимоотношений с клиентами. Современные сервисы для работы с опросами и обратной связью. Тикет -системы или системы обработки заявок. Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе (цифровое меню, киоски, интерактивные столы)	2/0	
	Тикет -системы или системы обработки заявок. Цифровые инструменты в ресторанном бизнесе (цифровое меню, киоски, интерактивные столы)	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	Практическая работа 5 Цифровое меню	2/2	
	Практическая работа 6 Системы обработки заявок	2/2	
	Практическая работа 7 Создание опросов и обработка результатов	2/2	
	Практическая работа 8 Сервисы сбора информации профессиональной направленности	2/2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание	14/10	ОК 4, ОК 9
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование).	2/0	
	Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие 9 Техника съемки. Свойства света и характеристики	2/2	
	Практическое занятие 10 Предметная и портретная съемка. Обработка фото	2/2	
	Практическое занятие 11 Food-фотография	2/2	
	Практическое занятие 12 Видеосъемка. Монтаж видео. Обработка	2/2	

	видео. Эффекты.		
	Практическое занятие 13 Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2/2	
Раздел 3 Цифровые устройства и программное обеспечение, применяемые в поварской кулинарной деятельности			
Тема 3.1 Принтеры 3 D	Содержание	14/10	ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Виды цифровых устройств, применяемых в поварской кондитерской деятельности. 3 D принтер (пищевой) Принципы работы Устройство принтера Расходные материалы применяемые для печати	2/0	
	Программное обеспечение, основы создания объектов печати	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие 14 Изучение технологии создания объектов для последующей реализации	2/2	
	Практическое занятие 15 Создание объекта с использованием специализированного программного обеспечения	2/2	
	Практическое занятие 16 Создание объекта с использованием специализированного программного обеспечения	2/2	
	Практическое занятие 17 Печать объекта с использованием специализированного цифрового оборудования	2/2	
	Практическое занятие 18 Печать объекта с использованием специализированного цифрового оборудования	2/2	
Тема 3.2 Кофейные автоматы и кофемашины	Содержание	12/10	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9
	Устройство и принципы работы автоматических кофемашин и кофейных автоматов. Настройка и регулировка параметров.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие 19 Функционал кофейных автоматов и автоматических кофемашин	2/2	
	Практическое занятие 20 Выставление параметров качества помола, температуры воды	2/2	
	Практическое занятие 21 Настройка молочной пены	2/2	
	Практическое занятие 22 Работа с кофейным автоматом. Изготовление напитков	2/2	

	Практическое занятие 23 Работа с кофейным автоматом. Изготовление напитков	2/2	
Тема 3.3 Основы цифровой безопасности	Содержание	8/4	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10
	Информационная и цифровая безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Нормативно-правовое обеспечение цифровой безопасности	4/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Практическое занятие 24 Организация безопасной работы с цифровыми устройствами	2/2	
	Практическое занятие 26 Техника безопасности при работе с цифровыми устройствами	2/2	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>		2	
Всего		80/50	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *Информационных технологий в профессиональной деятельности*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537693> (дата обращения: 28.05.2024).

2. Советов, Б. Я. Информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536599> (дата обращения: 28.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536598> (дата обращения: 28.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>цифровые технологии, применяемые в профессиональной сфере; программное обеспечение, используемое для решения профессиональных задач; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации правила оформления документов; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; пути обеспечения ресурсосбережения; средства профилактики перенапряжения; современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>Умеет:</p> <p>применять цифровые технологии и ресурсы для решения профессиональных задач; выполнять простейшую настройку цифровых</p>	<p>Умеет использовать различные источники информации, оформляет результаты поиска, форматирует и редактирует тексты, руководствуется в своих действиях нормативно правовыми актами, в рамках действующего законодательства, создает графические объекты, работает с прикладным программным обеспечением общего и специализированного назначения. Выполняет простейшую настройку цифровой техники</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>устройств, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p> <p>оформлять результаты поиска;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,</p> <p>проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики</p>		
--	--	--

<p>перенапряжения характерными для данной профессии; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>		
--	--	--

**Приложение 3.1.
к ОПОП-П по специальности/профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Рабочая программа профессионального модуля

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

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	12
2. Структура и содержание профессионального модуля	13
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	13
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	13
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	14
3. Условия реализации профессионального модуля	23
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	23
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	23
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> –распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; –определять этапы решения задачи; –выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; –составить план действия; –определить необходимые ресурсы; –владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; –реализовать составленный план; –оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	-

	помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 	-

	в рабочем коллективе		
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> –сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> –правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; –пути обеспечения ресурсосбережения 	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	-
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл 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; 	<ul style="list-style-type: none"> –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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	–правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1.	<ul style="list-style-type: none"> – визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – мыть после использования технологическое 	<ul style="list-style-type: none"> –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; –регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; –требования к личной гигиене персонала при 	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

<p>оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; – безопасно править кухонные ножи; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; – проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; – включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; – оформлять заказ в письменном виде или с использованием 	<p>подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; – способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; 	
--	--	--

	<p>электронного документооборота;</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; – сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; – проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; – сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; – обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; – осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; – использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика; – правила поверки весоизмерительного оборудования 	
ПК 1.2.	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения 	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и 	<ul style="list-style-type: none"> – обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; –различать пищевые и непищевые отходы; –подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; –осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; –соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции; 	<p>правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов 	
ПК 1.3.	<ul style="list-style-type: none"> –соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; –выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; –выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

<p>обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>–владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>–нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>–порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>–соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>–проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>–выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>–обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p>	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формирования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения</p> <p>– упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
---	--	--

	<p>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>		
ПК 1.4.	<p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; – владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет</p>	<p>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления</p>	<p>– приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	<p>реализованных полуфабрикатов</p> <p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>	<p>полуфабрикатов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	186	116
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.01.01 в форме дифференцированного зачета МДК.01.02 в форме экзамена УП.01 Учебная практика и ПП.01 Производственная практика в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.01 Экзамен по модулю	18	12
Всего	350	272

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	78	50	78	78	28	50	-	-	-	-
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел 2 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	110	66	108	108	36	66	-	2	-	-
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	18	12								
	Всего:	350	272		186	64	116	-	2	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		78	
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		78	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	16	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	2	
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность техно- логических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2	
	3. Правила составления заявки на сырье.	2	
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2	
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	6	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и	Содержание	18	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации	2	

грибов	рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	2. Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	6	
	3. Практическое занятие 3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	6	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	18	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	4. Практическое занятие 4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы	6	

	5. Практическое занятие 5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	24	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	
	3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	6. Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	
	7. Практическое занятие 7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	6	
	8. Практическое занятие 8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	6	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него			
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		116	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	17	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	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,	2	

	салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	1. Практическое занятие 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	6	
	2. Практическое занятие 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	6	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	

Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	22	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сыра.	1	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	3. Практическое занятие 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	6	
	4. Практическое занятие 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
5. Практическое занятие 5. Обработка нерыбного водного сыра	6		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сыра.	2	
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сыра.	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 подготовки сыра и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2	
4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сыра и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов	Содержание	17	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сыра. Характеристика методов	1	

из мяса, мясных продуктов	приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	
	6. Практическое занятие 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
	7. Практическое занятие 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	6	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	28	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	1	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24	
	8. Практическое занятие 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов,	12	

	полуфабрикатов из филе птицы.		
	9. Практическое занятие 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	2	
Консультация		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.		72	ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09

<p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</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>Комплексный дифференцированный зачет</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для 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>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>	72	<p>ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09</p>

9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос Комплексный дифференцированный зачет		
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</i>	12	
Всего	350	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 16.05.2024).

2. Васюкова, А. Т. Технология приготовления для сложной кулинарной продукции: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва: КНОРУС, 2024. — 224 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-12218-1.

3. Кульнева, Н. Г. Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542167> (дата обращения: 16.05.2024).

4. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/404018> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Мошков, В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 16.05.2024).

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный //

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 16.05.2024).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 16.05.2024).

9. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-507-49680-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/399191> (дата обращения: 16.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 290 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18311-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534766> (дата обращения: 16.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 8 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 48 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 10 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 12 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

5 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. — Москва: Стандартинформ, 2014 — III, 12 с.; 29 см. — Текст: непосредственный.

6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное:

утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартиформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.	Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 1.2. ПК 1.2. ПК 1.4.	Подготавливает, обрабатывает различными методами традиционные виды овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> – точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребности в информации; – эффективно осуществляет поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детальный план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
ОК 05.	– грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на	

	государственном языке; – имеет толерантность поведения в рабочем коллективе.	
ОК 06.	– понимает значимость своей профессии	
ОК 07	– соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте.	
ОК 09.	применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	30
2. Структура и содержание профессионального модуля	41
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	41
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	41
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	43
3. Условия реализации профессионального модуля	60
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	60
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	60
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	63

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 место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>приемы структурирования информации;</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p>	-
ОК 03.	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</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 в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива,</p> <p>психологические особенности личности;</p> <p>основы проектной деятельности</p>	-
ОК 05.	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 	-

ОК 06.	<p>понимать и описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции,</p> <p>общечеловеческих ценностей;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии;</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-
ОК 07.	<p>– соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>– определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</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 произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>– понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>– строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>– кратко обосновывать</p>	<p>– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>– основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>– лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>– особенности произношения;</p> <p>– правила чтения текстов</p>	

	<p>и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной направленности</p>	
ПК 2.1.	<p>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое</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>– организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и</p> <p>– нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– возможные</p>	<p>– подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>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 соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>– требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>– правила утилизации отходов;</p> <p>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>	
--	---	--	--

		<p>–правила оформления заявок на склад;</p> <p>–виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	
ПК 2.2.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>–выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:</p> <p>–обжаривать кости мелкого скота;</p> <p>–подпекать овощи;</p> <p>–замачивать сушеные грибы;</p> <p>–доводить до кипения и варить</p> <p>–на медленном огне бульоны и отвары до готовности;</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 бульонов, отваров;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;</p> <p>– температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;</p> <p>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>– санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;</p> <p>– техника порционирования,</p>	<p>– подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>–удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;</p> <p>–использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;</p> <p>–определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;</p> <p>–охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары</p>	<p>варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;</p> <p>– правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>	
ПК 2.3.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их</p>	<p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– классификация, рецептуры, пищевая</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>–выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов:</p> <p>–пассеровать овощи, томатные продукты и муку;</p> <p>–готовить льезоны;</p> <p>–закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>–рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>–соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>–изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>–определять степень готовности супов;</p> <p>–доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <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</p>	<p>ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;</p> <p>– температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;</p> <p>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи супов;</p> <p>– правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с</p>	
--	--	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>–охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогреть супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	<p>потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– – базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 2.4.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p>	<p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>– приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p>

<p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>–готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны;</p> <p>–варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>–охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>–закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;</p> <p>–соблюдать</p>	<p>соусов;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>– методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>– органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>– 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;</p> <p>– температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;</p> <p>– виды технологического оборудования и производственного инвентаря,</p>	
---	--	--

	<p>температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности 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>–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;</p> <p>–соблюдать выход соусов при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;</p> <p>–творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.</p>	<p>используемые при приготовления соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>– правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>– правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>– требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>– нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>– техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос соусов;</p> <p>– методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>– температура подачи соусов;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
ПК 2. 5.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность</p>	<p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и</p>

	<p>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 питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>–замачивать сушеные;</p> <p>–бланшировать;</p> <p>–варить в воде или в молоке;</p> <p>–готовить на пару;</p> <p>–припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p> <p>–жарить сырые и предварительно отваренные;</p> <p>– жарить на решетке гриля и плоской</p>	<p>взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности,</p>	<p>грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	---

<p>поверхности; –фаршировать, тушить, запекать; –готовить овощные пюре; –готовить начинки из грибов; –определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; –доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: –замачивать в воде или молоке; –бланшировать; –варить в воде или в молоке; –готовить на пару; –припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; –жарить предварительно отваренные; –готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш; –готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами; –выкладывать в формы</p>	<p>региональных особенностей – методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;</p>	
---	--	--

	<p>для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;</p> <p>–готовить пюре из бобовых;</p> <p>–определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>–доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>–рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход при</p>	<p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<p>порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; –охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий; –разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента; –владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
ПК 2.6.	–подбирать в	– правила выбора	– приготовления,

	<p>соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости;</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для</p>	<p>творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	--

<p>кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p> <p>–определять степень готовности блюд из яиц;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>–протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом;</p> <p>–формовать изделия из творога;</p> <p>–жарить, варить на пару, запекать изделия из творога;</p> <p>–жарить на плоской поверхности;</p> <p>–жарить, запекать на гриле;</p> <p>–определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>–замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое</p>	<p>подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
---	--	--

<p>(для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);</p> <p>–формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.);</p> <p>–охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами;</p> <p>–подготавливать продукты для пиццы;</p> <p>–раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом;</p> <p>–жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи;</p> <p>–выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста;</p> <p>–жарить в большом количестве жира;</p> <p>–жарить после предварительного отваривания изделий из теста;</p> <p>–разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p> <p>–определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</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</p>		
--	--	--

<p> требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; –охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; –разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; –рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента; –владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать </p>		
---	--	--

	им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий		
ПК 2.7.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–выбирать, 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 рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных</p>	<p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из</p> <p>–рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству,</p> <p>–температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>–варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке;</p> <p>–готовить на пару;</p> <p>–припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>–жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>–жарить порционные куски рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>–фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>–варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>–бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>–припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку;</p> <p>–жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p> <p>–определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного</p>	<p>нерыбного водного сырья;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, 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 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</p>	
---	--	--

<p>сырья; 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 рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–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;</p> <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <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,</p>	<p>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</p> <p>–из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p> <p>–правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>–правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>–правила, техника общения с потребителями;</p> <p>–базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--

	<p>охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–разогреть 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 расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</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>		
ПК 2.8.	<p>–правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>–критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>	<p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>– организовывать их</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при</p>

	<p>горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>–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;</p> <p>–виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>–ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>–органолептические способы определения готовности;</p> <p>–ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>–нормы взаимозаменяемости основного сырья и</p>	<p>хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– выбирать, 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> <p>– варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p> <p>– варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из</p>	<p>отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	---	--

	<p>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 охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>–требования к безопасности хранения готовых горячих блюд,</p>	<p>домашней птицы, дичи на пару;</p> <p>– припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p> <p>– жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p> <p>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>– жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>– жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p> <p>– жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p> <p>– жарить на шпаяках, на вертеле на огне, на гриле;</p> <p>– тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p> <p>– запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p> <p>– бланшировать, отваривать мясные</p>	
--	--	--	--

	<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	<p>продукты;</p> <p>– определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; 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;</p> <p>– 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, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>– охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных</p>	
--	---	---	--

		<p>продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none">– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;– разогревать блюда, кулинарные изделия, закуска из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;– владеть профессиональной терминологией;– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	
--	--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски грузинской кухни; – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни.</p>	<p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>
2.	<p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию 	<p>Приготовление, оформление</p>	6	<p>Отработка практических</p>

	оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. Уметь: – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски киргизской кухни; – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни	супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
3.	Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,	Знать: – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни; – методику	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,	6	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни, с

	<p>соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски узбекской кухни – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни</p>	<p>соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		<p>учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>
4.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила 	<p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления,</p>

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски украинской кухни – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни</p>	продукции.		стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
5.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные 	<p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>

		<p>изделия, закуски итальянской кухни</p> <ul style="list-style-type: none"> – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни</p>			
6.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски французской кухни – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, 	<p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>

		<p>стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни</p>			
7.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски грузинской кухни; – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой грузинской кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования) (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий грузинской кухни. Отработка практических навыков по подготовке 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.</p>

		подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок грузинской.			
8.	Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски киргизской кухни; – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни.</p>	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой киргизской кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования), 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.	6	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий киргизской кухни. Отработка практических навыков по подготовке 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.
9.	Осуществлять приготовление, оформление супов,	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию 	Выполнение задания (заказа) по приготовлению	6	Отработка практических навыков по

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни.	<p>приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски узбекской кухни;</p> <p>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни.</p>	супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой узбекской кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий узбекской кухни. Отработка практических навыков по подготовке 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.
10.	Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни.	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни;</p> <p>– методику</p>	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием	6	Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий

		<p>учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – режимы приготовления; – стандарты чистоты; – правила безопасности готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски украинской кухни; – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции. <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни.</p>	<p>(заказом) производственной программой украинской кухни ресторана.</p> <p>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.</p>		<p>украинской кухни.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке 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.</p>
11.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни; – методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов; – режимы приготовления; – стандарты чистоты; 	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой итальянской кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации)</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий итальянской кухни.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации)</p>

		<p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски итальянской кухни;</p> <p>– вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты;</p> <p>– обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни.</p>	<p>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.</p>		<p>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.</p>
12.	<p>Осуществлять приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни.</p>	<p>Знать:</p> <p>– технологию приготовления, способы оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни;</p> <p>– методику учета рационального расхода продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>– режимы приготовления;</p> <p>– стандарты чистоты;</p> <p>– правила безопасности готовой продукции.</p> <p>Уметь:</p> <p>– готовить и оформлять супы,</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой французской кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и</p>	6	<p>Отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий французской кухни.</p> <p>Отработка практических навыков по подготовке к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и</p>

		<p>горячие блюда, кулинарные изделия, закуски французской кухни; – вести учет рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдать режимы приготовления, стандарты чистоты; – обеспечивать безопасность готовой продукции.</p> <p>Навыки по приготовлению, оформлению и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
--	--	--	---	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	310	192
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	396	396
учебная	144	144
производственная	252	252
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК.02.01 в форме экзамена</i> <i>МДК.02.02 в форме экзамена</i> <i>УП.02 в форме зачета</i> <i>ПП.02 в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ.02 в форме экзамена по модулю</i>	18	12
Всего	728	600

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	100	52	92	92	34	52	-	2		
ОК 1- 7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	34	18	34	32	14	18	-	2		
ОК 1- 7,9,10 ПК 2.1.,ПК	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18	6	18	18	12	6				

2.4.												
ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.5.	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	47	36	47	47	11	36					
ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.6.	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	24	12	24	24	12	12					
ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.7.	Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	43	36	43	43	7	36					
ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.8.	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	54	32	42	42	10	32					
	Учебная практика	144	144								144	
	Производственная практика	252	252									252
	Промежуточная аттестация	12	12									
	Всего:	728	600		304	100	192	-	4		144	252

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		100/52	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		100/52	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	26/18	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.
	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.	4	
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18/18	
	1. Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6/6	
	2. Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов,	6/6	

	различных групп супов.		
	Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	6/6	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	20/12	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.
	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.	4	
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	4. Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6/6	
	5. Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	6/6	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	34/22	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.
	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.	6	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	

	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	22/22	
	6. Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	8/8	
	7. Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	8/8	
	8. Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2/2	
Консультация		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		220	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		34	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	3	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	1	
	2. Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1	
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	1	

	способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	11/6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	1	
	2. 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	
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса	1	
	4. 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	1	
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	1. Практическое занятие 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	6/6	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов- пюре, молочных, сладких, диетических,	Содержание	9/6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	

вегетарианских супов разнообразного ассортимента	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	2. Практическое занятие 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	6/6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	11/6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.2., ПК 2.3.
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	3. Практическое занятие 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	18		
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	1	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.4.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к	Содержание	13/6	
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и	1	

реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам		
	2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов	1	
	3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	1	
	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	1	
	5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	1	
	6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства	1	
	7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	4. Практическое занятие 4. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	6/6	
Тема 3.3 Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.4.
1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	1		
2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов	1		
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных),	Содержание	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.4.
1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	1		
2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных,	1		

региональных, вегетарианских, диетических соусов	вегетарианских, диетических соусов		
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		47/36	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	35/30	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.5.
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	1	
	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.	1	
	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	1	
	4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	1	
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	30/30	
	5. Практическое занятие 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	12/12	
6. Практическое занятие 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	12/12		

	7. Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	6/6	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	12/6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.5.
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	1	
	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.	1	
	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	1	
	4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	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	1	
	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	1	
В том числе практических и лабораторных занятий	6/6		

	8. Практическое занятие 8. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	6/6	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		24/12	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	13/6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.6.
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	1	
	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.	1	
	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	1	
	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.	1	
	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	1	
	6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	1	
	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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
9. Практическое занятие 9. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом	6/6		

	взаимозаменяемости продуктов		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	11/6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.6.
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	1	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	1	
	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 раз личной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	1	
	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.	1	
	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	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
10. Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	6/6		
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		43/36	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	3	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.7.
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1	
	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.	1	
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 6.2.	Содержание	40/36	ОК 1-7,9,10

Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	ПК 2.1.,ПК 2.7.
	2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	1	
	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.	1	
	4. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	36/36	
	11. Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	12/12	
	12. Практическое занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	12/12	
	13. Практическое занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	12/12	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		42/32	
Тема 7.1.	Содержание	3	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.8.
Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	1	
	2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,	1	

продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	1	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	28/24	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.,ПК 2.8.
	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)	1	
	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	1	
	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.	1	
	4. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	14. Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	12/12	
	15. Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	12/12	
Тема 7.3.	Содержание	11/8	ОК 1-7,9,10

Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	1	ПК 2.1.,ПК 2.8.
	2. 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	
	3. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8/8	
	16. Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	8/8	
Консультация	6		
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6		
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	144/144		ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.- ПК 2.8.

особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок киргизской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок узбекской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок украинской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

10. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок итальянской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

11. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок французской кухни, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

13. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

14. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

15. 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.

16. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

17. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

18. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.

19. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

20. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

21. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд,

<p>кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>22. 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>23. 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>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой грузинской кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой киргизской кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций,</p>	<p style="text-align: center;">252/252</p>	<p>ОК 1-7,9,10 ПК 2.1.- ПК 2.8.</p>

рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой узбекской кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой украинской кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой итальянской кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

9. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой французской кухни ресторана.

Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

<p>10. 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.</p> <p>11. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>12. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>14. 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>15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	12	
Всего	728/600	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 20.05.2024).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 20.05.2024).

3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539372> (дата обращения: 20.05.2024).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 20.05.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538642> (дата обращения: 20.05.2024).

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 20.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

9. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040> (дата обращения: 20.05.2024).

10. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544146> (дата обращения: 20.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1.	<p>выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; 	<p>Контрольные работы, дифференцированный зачет, экзамены, экзамен по модулю.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	<p>приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной 	

	<p>продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос. 	
ОК 01.	<p>С точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребности в информации; – эффективно производит поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детально план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. 	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделяет в ней главные аспекты; – структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную 	

	информацию в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – с точностью и адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность. 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – применяет толерантность в поведения в рабочем коллективе. 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии. 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте. 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно, применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывает ситуации и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	21
2. Структура и содержание профессионального модуля	37
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	37
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	37
2.3. <i>Содержание профессионального модуля</i>	39
3. Условия реализации профессионального модуля	51
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	51
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	51
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

Планируемые результаты освоения профессионального модуля.

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> –распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; –определять этапы решения задачи; –выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; –составить план действия; –определить необходимые ресурсы; –владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; –реализовать составленный план; –оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	<ul style="list-style-type: none"> – актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; – методы работы в профессиональной и смежных сферах; – структуру плана для решения задач; – порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности 	-

ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, – психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 	-

ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> –сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> –правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; –пути обеспечения ресурсосбережения 	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	-
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл 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 	<ul style="list-style-type: none"> –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 	

	<p>и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной направленности</p>	
ПК 3.1.	<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>– организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– возможные</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>– подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>– подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>– подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

<p>последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на – вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных 	<ul style="list-style-type: none"> –соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов –выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; –подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда –выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; –оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; –осуществлять их выбор 	
--	---	--

	<p>блюд, кулинарных изделий и закусок; – правила оформления заявок на склад</p>	<p>в соответствии с технологическими требованиями; –обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; –своевременно оформлять заявку на склад</p>	
ПК 3.2.	<p>–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</p>	<p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок; – ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p>	<p>– приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>

<p>смесей; –смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; –тереть хрен на терке и заливать кипятком; –растирать горчичный порошок с пряным отваром; –взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; –пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного; –доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки; –готовить производные соуса майонез; –корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов; –выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок; –охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов; –рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты; –изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; –определять степень готовности соусов; –проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу; –порционировать, соусы</p>	<p>– классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение; – температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов – техника порционирования, варианты подачи соусов; – методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами; – температура подачи соусов; – правила хранения готовых соусов; – требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
---	---	--

	<p>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>		
ПК 3.3.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать</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 приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>– методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>– виды, назначение и</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: –нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; –замачивать сушеную морскую капусту для набухания; –нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты; –выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов; –прослаивать компоненты салата; –смешивать различные ингредиенты салатов; –заправлять салаты заправками; –доводить салаты до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов; –проверять качество 	<p>правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента; – правила хранения салатов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения салатов разнообразного 	
--	---	--

	<p>готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> – порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи салатов; – хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов 	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос; – правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
ПК 3.4.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>–нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>–вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>–готовить квашеную капусту;</p> <p>–мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>–нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>–охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>–фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>–фаршировать шляпки грибов;</p> <p>–подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p>	<p>– методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том</p>	
---	---	--

<p>–подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>–вырезать украшения з овощей, грибов;</p> <p>–измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления 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 требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>–хранить бутерброды, холодные закуски</p> <p>–с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры,</p>	<p>числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
---	---	--

	<p>эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>		
ПК 3.5.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>–взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы,</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 блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– 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;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: –охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности; –нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере; –замачивать желатин, готовить рыбное желе; –украшать и заливать рыбные продукты порциями; –вынимать рыбное желе из форм; –доводить до вкуса; –подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; –соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья –проверять качество</p>	<p>инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья; – органолептические способы определения готовности; – ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами; – нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей – техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том</p>	
--	--	--

<p>готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–соблюдать выход при порционировании;</p> <p>–выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>–хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость,</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей,</p> <p>–оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--

	закусок из рыбы, нерыбного водного сырья		
ПК 3.6.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>–организовывать их хранение в процессе приготовления;</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 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> <p>–охлаждать, хранить</p>	<p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>– методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>–порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p> <p>–снимать кожу с отварного языка;</p> <p>–нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>–замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>–украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>–вынимать готовое желе из форм;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–соблюдать санитарногигиенические требования при приготовления холодных блюд, закусок из 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</p>	<p>изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, 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 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, дичи разнообразного ассортимента;</p>	
--	--	--	--

<p>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,</p> <p>–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>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать</p>	<p>– требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
---	--	--

	им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи		
--	---	--	--

1.2. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни	Знания: – новые современные, нетрадиционные способы приготовления компонентов молекулярной кухни; – рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов молекулярной кухни; – нормы использования отдельных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления компонентов	Использование новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни для приготовления бутербродов, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	6	отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации бутербродов разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни

		<p>молекулярной кухни, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none">– требования к безопасности хранения отдельных компонентов молекулярной кухни;– техника порционирования, варианты подачи бутербродов с использованием компонентов молекулярной кухни. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных и дополнительных ингредиентов молекулярной кухни;– выбирать, подготавливать ингредиенты для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с новым, современным, нетрадиционным способом приготовления			
--	--	---	--	--	--

		<p>отдельных компонентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении отдельных компонентов; – творчески оформлять бутерброды. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, оформления и подготовки к реализации бутербродов разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 			
2.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации гастрономических продуктов с использованием новых</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – новые современные, нетрадиционные способы приготовления компонентов молекулярной кухни; – рецептуры, пищевая ценность, 	<p>Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления</p>	6	<p>отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации гастрономических продуктов порциями</p>

	<p>современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>	<p>требования к качеству, методы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов молекулярной кухни; – нормы использования отдельных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления компонентов молекулярной кухни, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов молекулярной кухни; – техника порционирования, варианты подачи гастрономических продуктов с использованием компонентов молекулярной кухни. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и 	<p>гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>
--	--	---	--	---

		<p>безопасности основных и дополнительных ингредиентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ингредиенты для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с новым, современным, нетрадиционным способом приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – владеть профессиональной терминологией; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении отдельных компонентов; – творчески оформлять гастрономических продуктов. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, оформления и 			
--	--	---	--	--	--

		<p>подготовки к реализации бутербродов разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>			
3.	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – новые современные, нетрадиционные способы приготовления компонентов молекулярной кухни; – рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов молекулярной кухни; – нормы использования отдельных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – виды 	<p>Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	6	<p>отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления компонентов молекулярной кухни, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none">– требования к безопасности хранения отдельных компонентов молекулярной кухни;– техника порционирования, варианты подачи бутербродов с использованием компонентов молекулярной кухни. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных и дополнительных ингредиентов молекулярной кухни;– выбирать, подготавливать ингредиенты для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать оборудование, производственный			
--	--	---	--	--	--

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с новым, современным, нетрадиционным способом приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении отдельных компонентов; – творчески оформлять салатов. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 			
4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд с	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – новые современные, нетрадиционные способы приготовления 	Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов	6	отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации

	<p>использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>	<p>компонентов молекулярной кухни; – рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов молекулярной кухни; – нормы использования отдельных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления компонентов молекулярной кухни, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов молекулярной кухни; – техника порционирования, варианты подачи холодных блюд с использованием компонентов молекулярной кухни. Умения: – подбирать в соответствии с технологическими</p>	<p>молекулярной кухни для приготовления простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>простых холодных блюд разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>
--	---	--	--	---

		<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных и дополнительных ингредиентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, подготавливать ингредиенты для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с новым, современным, нетрадиционным способом приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – владеть профессиональной терминологией; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении отдельных компонентов; – творчески оформлять холодных блюд. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, 			
--	--	---	--	--	--

		оформления и подготовки к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.			
5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных закусок с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни	Знания: – новые современные, нетрадиционные способы приготовления компонентов молекулярной кухни; – рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов молекулярной кухни; – нормы использования отдельных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – виды	Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.	6	отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации простых холодных закусок разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления компонентов молекулярной кухни, правила их безопасной эксплуатации;</p> <ul style="list-style-type: none">– требования к безопасности хранения отдельных компонентов молекулярной кухни;– техника порционирования, варианты подачи холодных закусок с использованием компонентов молекулярной кухни. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных и дополнительных ингредиентов молекулярной кухни;– выбирать, подготавливать ингредиенты для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать оборудование, производственный			
--	--	--	--	--	--

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с новым, современным, нетрадиционным способом приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; – соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении отдельных компонентов; – творчески оформлять холодные закуски. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных закусок разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. 			
6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – новые современные, нетрадиционные 	Использование новых современных, нетрадиционных способов	6	отработка практических навыков по приготовлению, оформлению и

	<p>реализации холодных блюд и закусок японской кухни с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>	<p>способы приготовления компонентов молекулярной кухни;</p> <ul style="list-style-type: none"> – рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов молекулярной кухни; – нормы использования отдельных ингредиентов для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни; – виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые для приготовления компонентов молекулярной кухни, правила их безопасной эксплуатации; – требования к безопасности хранения отдельных компонентов молекулярной кухни; – техника порционирования, варианты подачи холодных блюд и закусок японской кухни с использованием компонентов молекулярной кухни. 	<p>обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления холодных блюд и закусок японской кухни по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p>	<p>подготовки к реализации простых холодных блюд и закусок японской кухни разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни</p>
--	---	--	---	--

		<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none">– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных и дополнительных ингредиентов молекулярной кухни;– выбирать, подготавливать ингредиенты для приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии с новым, современным, нетрадиционным способом приготовления отдельных компонентов молекулярной кухни;– владеть профессиональной терминологией;– соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении отдельных компонентов;– творчески оформлять холодные			
--	--	--	--	--	--

		<p>блюда и закуски японской кухни.</p> <p>Навыки:</p> <p>– приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок японской кухни разнообразного ассортимента с использованием новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</p>			
--	--	---	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	226	150
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК.03.01 в форме дифференцированного зачета МДК.03.02 в форме дифференцированного зачета УП.03 Учебная практика и ПП.03 Производственная практика в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.03 Экзамен по модулю	12	12
Всего	602	522

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01. - ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	62	40	62	60	20	40	-	2			
ОК 01.- ОК 10., ПК 3.1.- ПК 3.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	168	110	168	166	56	110	-	2			
	Учебная практика	144	144							144		

	Производственная практика	216	216								2 1 6
	Промежуточная аттестация	12	12								
	<i>Всего:</i>	<i>602</i>	<i>522</i>		226	76	150	-	4	144	2 1 6

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			
МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		60/40	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	6	ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 10., ПК 3.1.
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	3. Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бутерброды и банкетных закусок	Содержание	16/12	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1.
	1. Организация работ по приготовлению бутербродов и закусок с использованием выпеченных полуфабрикатов 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.	1	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению бутерброды и банкетных закусок. Система HACCP в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых закусок по	1	

	типу «шведского стола».		
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению бутерброды и банкетных закусок. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутерброды и банкетных закусок	4/4	
	Практическое занятие 2. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению бутербродов и банкетных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4/4	
	Практическое занятие 3. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, бутербродов и банкетных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	4/4	
Тема 1.3.	Содержание	8/6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1.
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных соусов	1. Организация работ по приготовлению холодных соусов 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.	1	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных соусов. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.		
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации холодных соусов. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	

	Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных соусов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных соусов	2/2	
	Практическое занятие 5. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных соусов, отработке умений безопасной эксплуатации оборудования.	2/2	
	Практическое занятие 6. Тренинг по организации хранения холодных соусов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2/2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных салатов	Содержание	14/10	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1.
	1. Организация работ по приготовлению холодных салатов 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.	1	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных салатов. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации холодных салатов.	1	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие 7. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных салатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления	4/4	

	холодных салатов		
	Практическое занятие 8. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных салатов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	4/4	
	Практическое занятие 9. Тренинг по организации хранения подготовленных холодных салатов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных.	2/2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы	Содержание	14/10	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1.
	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы 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.	1	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	1	
	3. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы.	1	
	4. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	Практическое занятие 10. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных салатов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и птицы.	4/4	
	Практическое занятие 11. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению холодных блюд и закусок из мяса, рыбы и	4/4	

	птицы, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.		
	Практическое занятие 12. Тренинг по организации хранения холодных соусов, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2/2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2/2	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		168/110	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		168/110	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов	Содержание	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.2.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов, готовых соусов промышленного производства	1	
	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 и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	1	
	3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	1	
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов.	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатных заправок	Содержание	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.2.
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании салатных заправок.	1	
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных заправок, готовых заправок промышленного производства	1	
	3. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных	1	

	продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных заправок.		
	4. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных заправок.	1	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации салатов из свежих овощей и/или фруктов разнообразного ассортимента	Содержание	12/6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов из свежих овощей и/или фруктов разнообразного ассортимента.	1	
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов из свежих овощей и/или фруктов.	1	
	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов из свежих овощей/и/или фруктов, условия и сроки их хранения.	1	
	4. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов из свежих овощей и/или фруктов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих овощей и/или фруктов: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из свежих овощей и/или фруктов.	1	
	5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов из свежих овощей и/или фруктов, способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	
	6. Особенности приготовления салатов из свежих овощей и/или региональных кухонь мира	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	1. Практическая работа 1. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей	Содержание	14/6	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3.
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента.	1	
	2. Актуальные направления в приготовлении салатов из вареных овощей.	1	

разнообразного ассортимента	3. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1	
	4. Подготовка ингредиентов для салатов из вареных овощей, условия и сроки их хранения.	1	
	5. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов из вареных овощей и салатных заправок. Правила подбора заправок.	1	
	6. Салаты из вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов из вареных овощей	1	
	7. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.	1	
	8. Особенности приготовления салатов из вареных овощей региональных кухонь мира	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	2. Практическая работа 2. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	6/6	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов	Содержание	20/12	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.4.
1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании.	1		
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1		
3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями.	1		
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1		
5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	1		
6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов.	1		

	7. Способы подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	
	8. Комплектование, упаковка бутербродов для отпуска на вынос.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	3. Практическая работа 3. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	4. Практическое занятие 4. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	6/6	
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок	Содержание	22/12	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.4.
	1. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	1	
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	1	
	3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска холодных закусок и гастрономических продуктов порциями.	1	
	4. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve.	1	
	5. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы.	1	
	6. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	7. Приготовление холодных роллов: взвешивание, укладка начинки, порционирование, оформление и подача.	1	
	8. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	1	
	9. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	1	
10. Комплектование, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	1		

	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	5. Практическая работа 5. Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6/6	
	6. Практическое занятие 6. Расчет количества сырья, выхода роллов, порционных гастрономических и холодных закусок	6/6	
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	38/30	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.5.
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	
	4. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	30/30	
	7. Практическое занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/12	
	8. Практическое занятие 8. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	6/6	
	9. Практическое занятие 9. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	12/12	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса и птицы	Содержание	52/42	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1., ПК 3.6.
	1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок из мяса и птицы	2	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок из мяса и птицы	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы	2	

	(паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)		
	4. Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из мяса и птицы для отпуска на вынос.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	42/42	
	10. Практическое занятие 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/12	
	11. Практическое занятие 11. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12/12	
	12. Практическое занятие 12. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса и птицы	6/6	
	13. Практическое занятие 13. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок из мяса и птицы в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	12/12	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2/2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчения, смешивания, прослаивания, порционирования, фарширования, взбивания, настаивания, запекания, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и		144/144	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1. - ПК 3.6.

<p>простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Комплексный дифференцированный зачет</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>4. Использование новых современных, нетрадиционных способов приготовления компонентов молекулярной кухни для приготовления бутербродов, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления гастрономических продуктов порциями, по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>6. Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления салатов по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>7. Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления простых холодных блюд по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>8. Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов</p>	<p>216/216</p>	<p>ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07., ОК 08., ОК 09., ОК 10., ПК 3.1. - ПК 3.6.</p>

<p>молекулярной кухни для приготовления холодных закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>9. Использование новых современных, нетрадиционных способов обработки компонентов молекулярной кухни для приготовления холодных блюд и закусок японской кухни по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>10. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>11. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>12. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p> <p>Комплексный дифференцированный зачет</p>		
<p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</i></p>	<p>12/12</p>	
<p>Всего</p>	<p>602/522</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540715> (дата обращения: 20.05.2024).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 20.05.2024).

3. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539372> (дата обращения: 20.05.2024).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 20.05.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538642> (дата обращения: 20.05.2024).

6. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 20.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. Public catering services. General requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст: введен впервые: 2015-01-01/ разработан ОАО «ВНИИС». – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 8 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Services of public catering. Requirements to the personnel: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N1674-ст: введен впервые: 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 48 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Cftering. Terms and definitions: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N191-ст: введен впервые: 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Public catering services. Production of the public catering, realized to the population. General specifications: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Public catering services Enterprises of public catering. Classification and general requirements: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1675-ст: введен впервые 2016-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 12 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Public catering service. Method of sensory evaluation of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 11 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

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

содержанию. Public catering. Technological instructions of products of catering. General requirements for lay out development and composition: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2014 – III, 16 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Public catering service. Method of calculation of wastes and losses of catering products: межгосударственный стандарт: издание официальное: утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст: введен впервые 2015-01-01. – Москва: Стандартинформ, 2015 – III, 10 с.; 29 см. – Текст: непосредственный.

9. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040> (дата обращения: 20.05.2024).

10. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544146> (дата обращения: 20.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1.	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара; – рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильно выполняет работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соблюдает методы мытья посуды (вручную и в посудомоечной машине), организывает хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – правильно организывает хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – правильно подготавливает к работе, проводит эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, соблюдая требования, инструкции и регламенты по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – осуществляет точные расчеты в соответствии задания из расчета потребности в продуктах, 	<p>Контрольные работы, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамен по модулю. Интерпретация результатов выполнения практических, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<p>полуфабрикатах; – правильно оформляет заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.</p>	<p>приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, с точностью распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимально организывает процесс приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильно, оптимально, адекватно планирует выполнение задания и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соблюдает соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректно использует цветные разделочные доски; • соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватно выбирает и безопасно использует по назначению оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам; – соблюдает соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, 	

	<p>меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соблюдает соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. 	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> – точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяет потребности в информации; – эффективно осуществляет поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детальный план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяет в ней главные аспекты; – точно структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; – адекватно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – точно, адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – имеет толерантность поведения в рабочем коллективе. 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте. 	
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Рабочая программа профессионального модуля

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	18
2. Структура и содержание профессионального модуля	19
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	19
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	19
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	21
2.4. <i>Курсовой проект (работа) (для специальностей СПО, если предусмотрено)</i>	<i>Ошибка! Закладка не определена.</i>
... <i>Ошибка! Закладка не определена.</i>	
3. Условия реализации профессионального модуля	30
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	30
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	30
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	–распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; –определять этапы решения задачи; –выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; –составить план действия; –определить необходимые ресурсы; –владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; –реализовать составленный план; –оценивать результат и последствия своих действий	– 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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных 	-

	проявлять толерантность в рабочем коллективе	сообщений.	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> –сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> –правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; –пути обеспечения ресурсосбережения 	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	-
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл 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 	<ul style="list-style-type: none"> –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 	

	<p>деятельности; – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>произношения; –правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
ПК 4.1.	<p>– 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</p>	<p>–требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; –регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при</p>	<p>– подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

<p>мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных</p> <p>– и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов,</p>	<p>и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>–требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>–правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>–правила утилизации отходов;</p> <p>–виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>–способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>–ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>–правила оформления заявок на склад</p>	
---	---	--

	<p>пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад 		
ПК 4.2.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, 	<ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>десертов разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с уче- –том типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: –готовить сладкие соусы; –хранить, использовать готовые виды теста; –нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; –варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; –запекать фрукты; –взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; –подготавливать желатин, агар-агар; –готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; –смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; –использовать и выпекать различные виды готового теста; –определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; –доводить до вкуса; –выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со 	<p>рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуски на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – правила общения с потребителями – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	--	--

	<p>способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> –проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; –порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; –охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; –хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать 		
--	---	--	--

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

<p>–хранить, использовать готовые виды теста;</p> <p>–нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>–варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>–запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;</p> <p>–жарить фрукты основным способом и на гриле;</p> <p>–проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;</p> <p>–взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>–готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <p>–смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>–использовать и выпекать различные виды готового теста;</p> <p>–определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>–доводить до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>	<p>десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--

<p>инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>–Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты 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 сладких блюд, десертов;</p> <p>–охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>–хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>–рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>–владеть профессиональной</p>		
---	--	--

	<p>терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>		
ПК 4.4.	<p>–подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; –организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; –выбирать, подготавливать ароматические вещества; –взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; –осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; –использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента –выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; –отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p>	<p>– правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования,</p>	<p>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>–смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p> <p>–проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;</p> <p>–готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p> <p>–готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>–готовить лимонады;</p> <p>–готовить холодные алкогольные напитки;</p> <p>–готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p> <p>–подготавливать пряности для напитков;</p> <p>–определять степень готовности напитков;</p> <p>–доводить их до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>–соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>–проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального</p>	<p>варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>– правила, техника общения с потребителями;</p> <p>– базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	--

	<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> –соблюдать выход при порционировании; –выдерживать температуру подачи холодных напитков; –хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; –выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования –рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; –владеть профессиональной терминологией; –консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 		
ПК 4.5.	<ul style="list-style-type: none"> –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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

<p>состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>–осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>–использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>–выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p> <p>–заваривать чай;</p> <p>–варить кофе в налитной посуде и с помощью кофемашины;</p> <p>–готовить кофе на песке;</p> <p>–обжаривать зерна кофе;</p> <p>–варить какао, горячий шоколад;</p> <p>–готовить горячие алкогольные напитки;</p> <p>–подготавливать пряности для напитков;</p> <p>–определять степень готовности напитков;</p> <p>–доводить их до вкуса;</p> <p>–выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>–соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>	<p>– методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>– органолептические способы определения готовности;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>– техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила расчета с потребителями;</p> <p>– базовый словарный</p>	
--	--	--

<p>–проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>–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 расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>–владеть профессиональной терминологией;</p> <p>–консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков</p>	<p>запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	140	94
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01. в форме комплексного дифференцированного зачета МДК 04.02. в форме комплексного дифференцированного зачета УП.04. в форме комплексного дифференцированного зачета ПП.04. в форме комплексного дифференцированного зачета ПМ.04 в форме экзамена по модулю	12	12
Всего	332	286

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки								
			Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	40	24	40	40	16	24	-	-		
ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	64	50	64	64	14	50	-	-		
- ПК 4.5.	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных	36	20	36	36	16	20				

	и горячих напитков разнообразного ассортимента										
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	108	108								108
	Промежуточная аттестация	12	12								
	Всего:	332	286		140	46	94	-	-	72	108

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		40/24	
МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		40/24	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих сладких блюд, десертов	Содержание	4	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом ассортимента продукции.	1	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов	1	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих напитков	Содержание	4	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.
	1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих напитков, с учетом ассортимента продукции.	1	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих, напитков.	1	
Тема 1.3. Организация и техническое	Содержание	16/12	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного	2	

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	4/4	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	4/4	
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд	4/4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации напитков	Содержание	15/11	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	1	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	11/11	

	1. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	3/3	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	4/4	
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих, напитков	4/4	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		64/50	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		64/50	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	32/24	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1., ПК 4.2.
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1	
	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	
	4. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	1	
	5. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких	1	

	блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд		
	6. 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)).	1	
	7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	24/24	
	1. Практическое занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	12/12	
	2. Практическое занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	12/12	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Содержание	32/26	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1., ПК 4.3.
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	1	
	2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1	
	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.).	1	
	4. 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	1	

	фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.		
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	1	
	6. 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).	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	26/26	
	3. Практическое занятие 3. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	8/8	
	4. Практическое занятие 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	10/10	
	5. Практическое занятие 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	8/8	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		36/20	
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков		36/20	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	14/6	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1., ПК 4.4.
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	1	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки,	1	

	лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.		
	5. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	1	
	6. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	1	
	7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	1	
	8. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	9. Практическое занятие 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6/6	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	22/14	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1., ПК 4.5.
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	1	
	3. Организация работы бариста	1	
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1	
	5. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	1	
	6. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	1	

	7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.	1	
	8. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	13/13	
	10. Практическое занятие 7. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	8/8	
	11. Практическое занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	5/5	
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		1/1	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты,		72	ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1. - ПК 4.5.

<p>обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
<p>Производственная практика</p>	<p>108</p>	<p>ОК 01.- ОК 10., ПК 4.1.</p>

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		<p>- ПК 4.5.</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</p>	<p>12/12</p>	
<p>Всего</p>	<p>332/286</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 25.05.2024).

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544146> (дата обращения: 25.05.2024).

3. Виноградова, Л. А. Технология декоративно-художественных изделий на основе вяжущих веществ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Виноградова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 138 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15140-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544293> (дата обращения: 25.05.2024).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538642> (дата обращения: 25.05.2024).

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 25.05.2024).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 25.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 25.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1.	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает и соблюдает целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – соблюдает рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соблюдает соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – соблюдает своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – соблюдает рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – соблюдает правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соблюдает соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соблюдает соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – соблюдает правильную, в соответствии с инструкциями, безопасную правку ножей; 	<p>Контрольные работы, комплексные дифференцированные зачеты, экзамен по профессиональному модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдает точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p><i>ПК 4.2.</i> <i>ПК 4.3.</i> <i>ПК 4.4.</i> <i>ПК 4.5.</i></p>	<p>Приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – контролирует соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – соблюдает оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с ножом; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно используют цветные разделочные доски; – отдельно используют контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает и целевое, безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – в соответствии с временем выполняет работы по нормативам; – при порционировании соблюдает соответствие массы холодных и горячих сладких 	

	<p>блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> – с точностью производит расчеты закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказу; – соблюдает соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – соблюдает соответствие температуры подачи; – соблюдает аккуратность при порционировании (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соблюдает соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – соблюдает гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p><i>OK 01.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – с точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяют потребности в информации; – эффективно совершает поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детально план действий; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<i>OK 02.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделения в ней главных аспектов; – соблюдает точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – соблюдает адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<i>OK 03.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
<i>OK 04.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
<i>OK 05.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – соблюдает толерантность в поведении в рабочем коллективе 	
<i>OK 06.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии 	
<i>OK 07.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – с точностью соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте 	
<i>OK 09.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<i>OK 10.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие 	

	профессиональные темы	
--	-----------------------	--

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	17
2. Структура и содержание профессионального модуля	25
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	25
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	25
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	27
3. Условия реализации профессионального модуля	43
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	43
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	43
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	46

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную части образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> –распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; –определять этапы решения задачи; –выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; –составить план действия; –определить необходимые ресурсы; –владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; –реализовать составленный план; –оценивать результат и последствия своих действий <p>(самостоятельно или с</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	-

	помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; – приемы структурирования информации; – формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> – содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> – психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; – основы проектной деятельности 	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность 	<ul style="list-style-type: none"> – особенности социального и культурного контекста; – правила оформления документов и построения устных сообщений. 	-

	в рабочем коллективе		
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения 	<ul style="list-style-type: none"> –сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 	-
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии 	<ul style="list-style-type: none"> –правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; –основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; –пути обеспечения ресурсосбережения 	-
ОК 09.	<ul style="list-style-type: none"> – применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение 	<ul style="list-style-type: none"> – современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 	-
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> – понимать общий смысл 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; 	<ul style="list-style-type: none"> –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; 	

	<ul style="list-style-type: none"> – кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<ul style="list-style-type: none"> –правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 5.1.	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила 	<ul style="list-style-type: none"> –требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; –виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –организация работ в кондитерском цехе; –последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; –требования к личной 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	<p>мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>– 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</p> <p>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной 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, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для</p> <p>– порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд,</p>	
--	---	---	--

		десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2.	<p>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>– использовать региональные продукты</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, продуктов;</p> <p>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>	– приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов

	<p>для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр. – выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: – готовить желе; – хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; – нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; – варить сахарный сироп для промочки изделий; – варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); – уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; – готовить жженный 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
--	---	--	--

	<p>сахар;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить посыпки; – готовить помаду, глазури; – готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; – определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; – доводить до вкуса, требуемой консистенции; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; – хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; – организовывать хранение отделочных полуфабрикатов 		
ПК 5.3.	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

<p>ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; – использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, фарши; 	<p>взаимозаменяемости;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> – подготавливать отделочные полуфабрикаты; – прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; – проводить оформление хлебобулочных изделий; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос 	<p>посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя 	
--	--	--	--

	<p>для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 		
ПК 5.4.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при прилавка/раздачи

	<p>мучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; – проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; – проводить оформление мучных кондитерских изделий; – выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; – органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на 	
--	--	---	--

	<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий – рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	<p>потребителя</p>	
<p>ПК 5.5.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

<p>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>– использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>– подготавливать продукты;</p> <p>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>– подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>– проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>– готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>– выбирать, безопасно использовать</p>	<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>– методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>– органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>– правила маркирования упакованных пирожных</p>	<p>прилавка/раздачи</p>
--	---	-------------------------

	<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	<p>и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке 	
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1.	Осуществлять приготовление пирожных и тортов с использованием регионального компонента и различных техник декорирования	<p>– Знания: ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемость;</p> <p>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы и правила закладки региональных компонентов</p> <p>– технологии приготовления полуфабрикатов с использованием пищевых натуральных красителей;</p> <p>– техники современного декорирования.</p> <p>Уметь:</p> <p>– подготавлива</p>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных с использованием регионального компонента и различных техник декорирования	8	Отработка навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации пирожных, входящих в меню предприятия с использованием регионального компонента и различных техник декорирования
2.		<p>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>– нормы и правила закладки региональных компонентов</p> <p>– технологии приготовления полуфабрикатов с использованием пищевых натуральных красителей;</p> <p>– техники современного декорирования.</p> <p>Уметь:</p> <p>– подготавлива</p>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов с использованием регионального компонента и различных техник декорирования	8	Отработка навыков приготовления, оформления и подготовки к реализации тортов, входящих в меню предприятия с использованием регионального компонента и различных техник декорирования

		<p>ть продукты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – применять различные современные техники оформления тортов и пирожных; – использовать для приготовления тортов и пирожных региональные компоненты; – сочетать вкусы региональных нетрадиционных компонентов при приготовлении тортов и пирожных; – соблюдать правила рационального использования компонентов. <p>Навыки: приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов с использованием регионального компонента и различных техник декорирования</p>			
3.	Осуществлять приготовление и оформление мучных кондитерских	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, характеристика, правила выбора 	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из	6	Отработка навыков приготовления и оформления мучных

	изделий с использованием региональных компонентов	основных региональных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы и правила закладки региональных компонентов; – технологии приготовления полуфабрикатов с использованием пищевых натуральных красителей.	бездрожжевого теста и изделий из него. Замес теста и приготовление: кекс «Чайный», кекс «Столичный», штучный, кекс «Творожный».		кондитерских изделий из бездрожжевого теста и изделий из него реализуемые на предприятии.
4.		– технологии приготовления полуфабрикатов с использованием пищевых натуральных красителей. Уметь: – подготавливать продукты; – готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; – использовать для приготовления	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, в том числе региональных: тарталетки, валованы, калачики, чебуреки, яблоки запеченные в тесте, яблоки в тесте.	б	Отработка навыков приготовления и оформления мучных кондитерских изделий из пресного теста и изделий из него реализуемые на предприятии.
5.			Приготовление, творческое оформление бисквитных пирожных, в том числе региональных и низкокалорийных изделий: пирожных со сливочным кремом, фруктово-желейное, с белковым кремом, глазированное, «Буше», «Космос»).	б	Отработка навыков приготовления, творческого оформления бисквитных пирожных, в том числе региональных и низкокалорийных изделий реализуемых на предприятии.
6.			Приготовление, творческое оформление слоеных пирожных: пирожных	б	Отработка навыков приготовления, творческого оформления слоеных

	<p>мучных кондитерских изделий региональные компоненты; – сочетать вкусы региональных нетрадиционных компонентов при приготовлении мучных кондитерских изделий; – соблюдать правила рационального использования компонентов.</p> <p>Навыки: приготовление и оформление мучных кондитерских изделий с использованием региональных компонентов</p>	<p>(«слойка" с кремом, яблочной начинкой, фруктами.)</p>		<p>пирожных, в том числе региональных и низкокалорийных изделий реализуемых на предприятии.</p>
7.		<p>Приготовление, творческое оформление заварных пирожных: пирожных («Грубочка» с кремом, с обсыпкой, «Шу», «Орешек», «Эклер»).</p>	6	<p>Отработка навыков приготовления, творческого оформления заварных пирожных, в том числе региональных и низкокалорийных изделий реализуемых на предприятии.</p>
8.		<p>Приготовление, творческое оформление бисквитных тортов, в том числе, авторских, региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов на предприятии: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные, («Сказка», «Трюфель», «Кофейный», «Березка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый»).</p>	6	<p>Отработка навыков приготовления, творческого оформления бисквитных тортов, в том числе региональных и низкокалорийных изделий реализуемых на предприятии.</p>
9.		<p>Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного</p>	6	<p>Отработка навыков приготовления, творческого оформления</p>

			ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий из дрожжевого безопарного теста: (беляши, пирожки жареные, печеные, хлеб национальной кухни (лаваш, пури, матнааш, разданчабата), пончики.		хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий из дрожжевого безопарного теста реализуемых на предприятии.
10.			Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста: пирожки, кулебяка слоеные с различными фаршами, курник, самса, языки слоеные, ватрушки, слойка с повидлом, слойка с яблочной начинкой.	6	Отработка навыков приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста реализуемых на предприятии.
11.			Приготовление, творческое оформление заварных тортов, в том числе региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов : («Зенит», «Фруктовый», «Париж Брест»).	6	Отработка навыков приготовления, творческого оформления заварных тортов, в том числе региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов на предприятии.
12.			Приготовление,	6	Отработка

			творческое оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.		навыков приготовления, творческого оформления крошковых пирожных реализуемых на предприятии.
13.			Приготовление, творческое оформление воздушных и миндальных тортов, в том числе, авторских региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов на предприятии: воздушные торты, («Киевский», «Ярославна», «Паутинка»), миндальные торты: («Миндально-фруктовый», «Идеал»).	6	Отработка навыков приготовления, творческого оформления воздушных и миндальных тортов, в том числе, авторских региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов на предприятии.
14.			Приготовление, творческое оформление тортов с пониженной калорийностью: (с отварными протертыми овощами, с фруктовыми пастами).	6	Отработка навыков приготовления, творческого оформления тортов с пониженной калорийностью: (с отварными протертыми овощами, с фруктовыми пастами) реализуемых на предприятии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	228	124
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	360	360
учебная	144	144
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 05.01. в форме дифференцированного зачета</i> <i>МДК 05.02. в форме экзамена</i> <i>УП 05. в форме зачета</i> <i>ПП 05. в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ.05 в форме экзамена по модули</i>	12	12
Всего	600	496

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							
				Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 5.1.	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	24	40	40	16	24		-		
ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	30	12	30	30	18	12		-		
ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10.,	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	28	18	28	28	10	18				

ПК 5.1. ПК 5.3.	разнообразного ассортимента										
ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.4.	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60	42	60	60	18	42				
ОК 01. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	30	14	30	30	16	14				
ОК 01. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.	Раздел 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	40	14	28	28	14	14				
ОК 01. - ОК 10., ПК 5.1. - ПК 5.5.	Учебная практика	144	144							144	
ОК 01. - ОК 10., ПК 5.1. - ПК 5.5.	Производственная практика	216	216								216
	Промежуточная аттестация	12	12								
	Всего:	600	496	216	216	92	92	-	-	144	216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/24	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/24	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	6/0	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1.
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	20/12	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1.
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по	6/6		

	безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	6/6	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	22/12	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1.
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	
	4. Правила оформления заявок на склад	2	
	5. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	3. Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	6/6	
	4. Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4/4	
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2/2	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 2.1.	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК

Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	<p>Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</p> <p>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 качества отделочных полуфабрикатов.</p>	2	09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	<p>Содержание</p> <p>Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p>	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
Тема 2.3. Приготовление помады	<p>Содержание</p> <p>Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
Тема 2.4. Приготовление карамели	<p>Содержание</p> <p>Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности</p>	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.

	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.		
Тема 2.5. Приготовление желе	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
	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.	2	
Тема 2.6. приготовление глазури	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. 2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
Тема 2.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	1. Практическое занятие 1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6/6	
Тема 2.8.	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК

Приготовление сахарной мастики и марципана	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
Тема 2.9. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	8/6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2.
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	2. Практическое занятие 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов	6/6	
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		28/18	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28/18	
Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.3.
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.3.
	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. 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	
Тема 3.3.	Содержание	10/6	ОК 01.- ОК 07., ОК

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. 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.	4	09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.3.
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	3. Практическое занятие 3. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6/6	
Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	14/12	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.3.
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	12/12	
	4. Практическое занятие 4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6/6	
	5. Практическое занятие 5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6/6	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60/42		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	60/42		

Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Содержание	2	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 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	
Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	8/6	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	6. Практическое занятие 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6/6	
Тема 4.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста разнообразного ассортимента	Содержание	8/6	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	7. Практическое занятие 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6/6	
Тема 4.4. Приготовление и оформление и подготовка к	Содержание	8/6	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из сдобного пресного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка.	2	

реализации мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	8. Практическое занятие 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6/6	
Тема 4.5. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента	Содержание	8/6	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	9. Практическое занятие 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6/6	
Тема 4.6. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пряничного теста разнообразного ассортимента	Содержание	8/6	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	10. Практическое занятие 10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6/6	
Тема 4.7. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных	Содержание	8/6	OK 01.- OK 07., OK 09. - OK 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности.	2	

кондитерских изделий из песочного теста разнообразного ассортимента	2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	11. Практическое занятие 11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6/6	
Тема 4.8. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бисквитного теста разнообразного ассортимента	Содержание	8/6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	12. Практическое занятие 12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	6/6	
Тема 4.9. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из заварного теста разнообразного ассортимента	Содержание	8/6	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.4.
	1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности. 2. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	13. Практическое занятие 13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6/6	
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента		30/14	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		30/14	
Тема 5.1. Классификация и характеристика	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса	2	

пирожных	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.		
Тема 5.2. Приготовление бисквитных пирожных	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	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	
Тема 5.3. Приготовление песочных пирожных	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	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	
Тема 5.4. Приготовление слоеных пирожных	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	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.	2	
Тема 5.5. Приготовление заварных пирожных	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	
Тема 5.6. Приготовление воздушных и миндальных пирожных	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.	2	
Тема 5.7. Приготовление крошковых пирожных	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование	2	

	и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.		
Тема 5.8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	Содержание	16/14	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Варианты и способы оформления пирожных разнообразного ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	14. Практическое занятие 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	6/6	
	15. Практическое занятие 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных с использованием регионального компонента и различных техник декорирования	8/8	
Раздел модуля 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента		28/14	
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		28/14	
Тема 6.1. Классификация и характеристика тортов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
Тема 6.2. Приготовление бисквитных тортов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
Тема 6.3. Приготовление песочных тортов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	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.	2	

Тема 6.4. Приготовление слоеных тортов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	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	
Тема 6.5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
Тема 6.6. Приготовление миндальных тортов	Содержание	2	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	2	
Тема 6.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	Содержание	16/14	ОК 01.- ОК 07., ОК 09. - ОК 10., ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.5.
	Варианты и способы оформления тортов разнообразного ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14/14	
	16. Практическое занятие 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	6/6	
	17. Практическое занятие 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов с использованием регионального компонента и различных техник декорирования	8/8	
Консультация		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика Виды работ: Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным		144	ОК 01. - ОК 10., ПК 5.1. - ПК 5.5.

продуктом.

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста и изделий из него. Замес теста и приготовление: кекс «Чайный», кекс «Столичный», штучный, кекс «Творожный».

9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, в том числе региональных: тарталетки, валованы, калачики, чебуреки, яблоки запеченные в тесте, яблоки в тесте.

10. Приготовление, творческое оформление бисквитных пирожных, в том числе региональных и низкокалорийных изделий: пирожных со сливочным кремом, фруктово-желейное, с белковым кремом, глазированное, «Буше», «Космос»).

11. Приготовление, творческое оформление слоеных пирожных: пирожных («слойка" с кремом, яблочной начинкой, фруктами.)

12. Приготовление, творческое оформление заварных пирожных: пирожных («Трубочка» с кремом, с обсыпкой, «Шу», «Орешек», «Эклер»).

13. Приготовление, творческое оформление бисквитных тортов, в том числе, авторских, региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов на предприятии: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные, («Сказка», «Трюфель», «Кофейный», «Березка», «Подарочный», «Прага», «Фруктовый»).

14. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

15. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.

16. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

17. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

<p>18. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>19. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>20. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>21. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>22. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>23. 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>24. 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>25. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>26. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой</p>	<p>216</p>	<p>ОК 01. - ОК 10., ПК 5.1. - ПК 5.5.</p>

кондитерского цеха ресторана.

5. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий из дрожжевого безопасного теста: (беляши, пирожки жареные, печеные, хлеб национальной кухни (лаваш, пури, матнааш, разданчабата), пончики.

6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста: пирожки, кулебяка слоеные с различными фаршами, курник, самса, языки слоеные, ватрушки, слойка с повидлом, слойка с яблочной начинкой.

7. Приготовление, творческое оформление заварных тортов, в том числе региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: («Зенит», «Фруктовый», «Париж Брест»).

8. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.

9. Приготовление, творческое оформление воздушных и миндальных тортов, в том числе, авторских региональных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов на предприятии: воздушные торты, («Киевский», «Ярославна», «Паутинка»), миндальные торты: («Миндально- фруктовый», «Идеал»).

10. Приготовление, творческое оформление тортов с пониженной калорийностью: (с отварными протертыми овощами, с фруктовыми пастами).

11. 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.

12. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.

13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

14. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. 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.).

16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю</i>	<i>12/12</i>	
Всего	600/496	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», «Зона выпечки и десертов» оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона инновационной и национальной кухни», «Зона горячих блюд и отработки рецептур», «Зона выпечки и десертов», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947> (дата обращения: 25.05.2024).

2. Веселовский, С. Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544146> (дата обращения: 25.05.2024).

3. Виноградова, Л. А. Технология декоративно-художественных изделий на основе вяжущих веществ: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. А. Виноградова. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 138 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15140-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544293> (дата обращения: 25.05.2024).

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538642> (дата обращения: 25.05.2024).

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

Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302> (дата обращения: 25.05.2024).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614> (дата обращения: 25.05.2024).

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538280> (дата обращения: 26.05.2024).

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

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

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования — Введ. 2016 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги о общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 10 с.

9. 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].

10. 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].

11. 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.

12. 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

13. 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:

14. 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»].

15. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 25.05.2024).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1.	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает и соблюдает целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – соблюдает рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соблюдает соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – соблюдает своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – соблюдает рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – соблюдает правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соблюдает соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соблюдает соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – соблюдает правильную, в соответствии с 	<p>Контрольные работы, комплексные дифференцированные зачеты, экзамен по профессиональному модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<p>инструкциями, безопасную правку ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдает точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p><i>ПК 5.2.</i> <i>ПК 5.3.</i> <i>ПК 5.4.</i> <i>ПК 5.5.</i></p>	<p>Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, с точностью распознает недоброкачественные продукты; – соблюдает соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – соблюдает оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно планирует задание и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соблюдает соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соблюдает корректное использование цветных разделочных досок; – соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватно выбирает и безопасно 	

	<p>использует по назначению оборудование, инвентарь, инструменты, посуду;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдает соответствие времени выполнения работ нормативам; – соблюдает соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – соблюдает адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соблюдает соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – соблюдает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – соблюдает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p><i>ОК 01.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – с точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяют потребности в информации; – эффективно совершает поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детально план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	

OK 02.	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделения в ней главных аспектов; – соблюдает точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – соблюдает адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
OK 03.	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
OK 04.	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
OK 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – соблюдает толерантность в поведении в рабочем коллективе 	
OK 06.	<ul style="list-style-type: none"> – понимает значимость своей профессии 	
OK 07.	<ul style="list-style-type: none"> – с точностью соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте 	
OK 09.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
OK 10.	<ul style="list-style-type: none"> – адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Рабочая программа профессионального модуля

**«ПМ.06 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО, ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО
(ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКО) В СООТВЕТСТВИИ С ПЕРЕЧНЕМ ПРОФЕССИЙ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ (11176 БАРМЕН) ПО
ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ АО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
«ОГОНЕК»»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
1.1. <i>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</i>	3
1.2. <i>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</i>	3
1.3. <i>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....</i>	8
2. Структура и содержание профессионального модуля	16
2.1. <i>Трудоемкость освоения модуля</i>	16
2.2. <i>Структура профессионального модуля</i>	16
2.3. <i>Содержание профессионального модуля.....</i>	17
3. Условия реализации профессионального модуля	26
3.1. <i>Материально-техническое обеспечение</i>	26
3.2. <i>Учебно-методическое обеспечение</i>	26
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ВД.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (Раздел 4 к ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	–распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; –определять этапы решения задачи; –выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; –составить план действия; –определить необходимые ресурсы; –владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; –реализовать составленный план;	– 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	-

	–оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> –номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; –приемы структурирования информации; –формат оформления результатов поиска информации 	-
ОК 03.	<ul style="list-style-type: none"> – определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – применять современную научную профессиональную терминологию; – определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования 	<ul style="list-style-type: none"> –содержание актуальной нормативно-правовой документации; – современная научная и профессиональная терминология; – возможные траектории профессионального развития и самообразования 	-
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> – организовывать работу коллектива и команды; – взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> –психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; –основы проектной деятельности 	-
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по 	<ul style="list-style-type: none"> –особенности социального и культурного контекста; 	-

	<p>профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>– правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
ОК 06.	<p>– понимать и описывать значимость своей профессии; – применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; – значимость профессиональной деятельности по профессии; – стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	-
ОК 07.	<p>– соблюдать нормы экологической безопасности; – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>– правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – пути обеспечения ресурсосбережения</p>	-
ОК 09.	<p>– применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – использовать современное программное обеспечение</p>	<p>– современные средства и устройства информатизации; – порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>	-
ОК 10.	<p>– понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), – понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</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</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> профессиональной деятельности; –особенности произношения; –правила чтения текстов профессиональной направленности 	
ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> – подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей – выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков – давать пояснения гостям по блюдам и напиткам – консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами – пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки – заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания – использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания 	<ul style="list-style-type: none"> –нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания –характеристика блюд и напитков, включенных в меню –правила сочетаемости напитков и блюд –классификация алкогольных и безалкогольных напитков –ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и джестивов –классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая –нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности –классификация кофе по видам и степени обжарки –сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами –правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания 	<ul style="list-style-type: none"> – прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания – рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков – передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания – досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания

		<ul style="list-style-type: none"> –правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов –порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар –виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей –техника продаж и презентации блюд и напитков –требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
ПК 6.2.	<ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – правила и очередность подачи блюд и напитков – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков – правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей – правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря – правила и техника подачи блюд – правила и техника подачи вина – правила и техника подачи пива – правила и техника подачи коктейлей – правила и техника 	<ul style="list-style-type: none"> – проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков – досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков – подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков – презентовать гостям блюда и напитки при подаче – производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей – порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей – разрешать 	<ul style="list-style-type: none"> – получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания – подача блюд и напитков гостям организации питания – замена использованной посуды, приборов и столового белья

	<p>подачи крепких спиртных напитков</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила и техника подачи чая и кофе – правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов – методы разрешения конфликтных ситуаций – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	конфликтные ситуации	
--	--	----------------------	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ПК.6.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки	– Уметь: подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей	Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ	2	Освоение тем направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона. В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
2.	ПК.6.2 Обслуживать гостей в зале организации питания	– выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков	Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	6	
3.		– давать пояснения гостям по блюдам и напиткам – консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами – пользоваться	Тема 1.3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организации питания	2	

4.	автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки – заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания Знать: – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – характеристика блюд и напитков, включенных в меню – правила сочетаемости напитков и блюд – классификация алкогольных и безалкогольных напитков – ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и диджестивов – классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая – нечайные чаи:	Тема 1.4. Подготовка бара к обслуживанию	16	должностям служащих «Бармен» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.
5.		Тема 1.5. Организация обслуживания в баре. Стили работы бармена	6	
6.		Тема 1.6. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению. Правила сочетаемости напитков и блюд	6	
7.		Тема 1.7. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков	4	
8.		Тема 1.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	12	
9.		Тема 1.9. Приготовление смешанных напитков (микс)	2	
10.		Тема 1.10. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)	2	

11.	<p>виды, характеристики, отличительные особенности</p> <p>– классификация кофе по видам и степени обжарки</p> <p>– сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p> <p>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания</p> <p>– правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов</p> <p>– порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p> <p>– виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей</p> <p>– техника продаж и презентации блюд и напитков</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Навыки:</p> <p>– прием, оформление и уточнение заказа гостей организации</p>	Тема 1.11. Приготовление средних (мидл) и коротких (шот) смешанных напитков	2	
12.		Тема 1.12. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)	2	
13.		Тема 1.13. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов	2	
14.		Тема 1.14. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов	2	

		<p>питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – рекомендации и гостям организации питания по выбору блюд и напитков – передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания <p>досервировка стола в соответствии с заказом гостей организации питания</p>			
15.		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей 	Тема 1.15. Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	2	
16.			Тема 1.16. Приготовление чая	4	
17.		<ul style="list-style-type: none"> – выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков 	Тема 1.17. Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности	4	
18.		<ul style="list-style-type: none"> – давать пояснения гостям по блюдам и напиткам 	Тема 1.18. Приготовление кофе	6	
19.		<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами 	Тема 1.19. Техника продаж и презентации блюд и напитков	6	
20.		<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки – заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах 	Посуда и инвентарь бара. Идентификация стеклянной посуды бара, её назначение и особенности использования. Идентификация инвентаря бара, его назначения и применения.	6	
21.			Подготовка бара к обслуживанию. Уборка торгового зала.	6	

		<p>организации питания – использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания Знать: – нормативные</p>	<p>Расстановка столов и предварительная их сервировка. Подготовка стеклянной посуды, инвентаря; проверка работы оборудования</p>		
22.		<p>правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – характеристика блюд и напитков, включенных в меню – правила сочетаемости напитков и блюд – классификация алкогольных и безалкогольных напитков – ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в</p>	<p>.Подготовка рабочего места бармена. Размещение необходимого инвентаря на рабочем столе, мерного инструмента, необходимых напитков. Приготовление гарниров для оформления коктейлей. Подготовка аксессуаров для оформления коктейлей. Подготовка карты вин и коктейлей, меню бара</p>	6	
23.		<p>качестве аперитивов и диджестивов – классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая – нечайные чаи: виды, характеристики,</p>	<p>Отработка технологии приготовления различных видов напитков (безалкогольных смешанных напитков; смешанных напитков с молоком и мороженым)</p>	6	
24.		<p>отличительные особенности – классификация кофе по видам и степени обжарки – сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и</p>	<p>. Отработка техники приготовления кофе и смешанных напитков на основе кофе: эспрессо, американо, капучино, макиато, лате,</p>	12	

		десертами – правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания	кофе по-ирландски, лате с сиропом.		
25.		– правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов	Отработка приемов по приготовлению и подаче смешанных напитков	12	
26.		и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов	Отработка приемов по приготовлению и подаче коктейлей	12	
27.		– порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар	Отработка приемов по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию	12	
28.		– виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей	1. Ознакомление с планом практики.	6	
		– техника продаж и презентации блюд и напитков	2. Подготовка бара предприятия к обслуживанию.	6	
		– требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	3. Встреча гостей бара предприятия и приёма заказа.	6	
		Навыки: – прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания	4. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии.	6	
		– рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков	5. Приготовление и подачи горячих напитков в баре предприятия.	6	
		– передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания	6. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия.	6	
		– досервировка	7. Приготовление и подача простых закусок в баре предприятия.	6	

	стола соответствие заказом организации питания	в с гостей	8. Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в баре предприятия.	6
			9. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия.	6
			10. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия.	6
			11. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.	6
			12. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий.	6
			13. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.	6
29.			14. Встреча, приветствие, размещение	6

			гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню.		
30.			15. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания.	6	
31.			16. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами.	6	
32.			17. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера.	6	
33.			18. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания.	6	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	100	50
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	72	72
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 06.01. в форме экзамена</i> <i>УП 06. в форме зачета</i> <i>ПП 06. в форме дифференцированного зачета</i> <i>ПМ.06 в форме квалификационного экзамена</i>	12	12
Всего	292	242

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:							Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Лекции, уроки	Практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОК 01. – ОК 07., ОК 09., ОК 10., ПК 6.1., ПК 6.2.	Раздел 1. Технология выполнения работ по профессии 11176 Бармен	100	50	94	88	38	50	-	-			
ОК 01. - ОК 10., ПК 6.1., ПК 6.2.	Учебная практика	72	72							72		
ОК 01. - ОК 10., ПК 6.1., ПК 6.2.	Производственная практика	108	108								108	
	Промежуточная аттестация	12	12									
	Всего:	292	242	94	88	38	50	-	-	72	108	

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
МДК 06.01. Технология выполнения работ по профессии 11176 Бармен		100/50	
Тема 1.1. Современное состояние, характеристика и тенденции развития баров. Классификация баров согласно ГОСТ	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания. Основы барного дела. Характеристика различных видов баров как предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Правовое обеспечение деятельности бара.	2	
Тема 1.2. Материально-техническое и информационное оснащение бара	Содержание	6/4	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Состав и назначение помещений. Складские помещения. Административно-бытовые помещения. Помещения для обслуживания гостей (вестибюль, гардероб, туалетные комнаты, обеденный зал). Торговое помещение: определение, виды, назначение, характеристика, планировочные решения, комплексное решение интерьера, освещение, вентиляция, оснащение. Оборудование бара: виды, назначение, рациональное размещение. Барная посуда. Инвентарь бара. Вспомогательное помещение: виды, назначение, организация работы, связь с рабочим местом бармена. Информационное оснащение деятельности бара. Средства информации: меню, карта вин и коктейлей бара, их виды, назначение	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	1. Практическое занятие 1. Ознакомление с посудой, назначением, емкостями бар	2/2	
	2. Практическое занятие 2. Ознакомление с инвентарем бара: виды, назначение	2/2	
Тема 1.3. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного	2	

в организации питания	воздействия факторов среды обитания. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре. Техника безопасности при эксплуатации теплового, механического и электрического оборудования в баре. Техника безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.		
Тема 1.4. Подготовка бара к обслуживанию	<p>Содержание</p> <p>Подготовка бара к обслуживанию. Этапы подготовки бара к обслуживанию. Подготовительный этап (подготовка торгового зала, барной стойки, подсобных помещений и их уборка). Подготовка рабочего места бармена (порядок размещения посуды, инвентаря, мерной емкости; получение продукции с производства, подготовка кулинарных изделий и напитков к продаже, овощей и фруктов для оформления коктейлей). Оформление витрин бара. Подготовка меню, карты вин и коктейлей. Подготовка рабочего места бармена. Личная подготовка бармена. Требования к форменной одежде, обуви. Заключительный этап (приемы работы бармена за барной стойкой) Организация рабочего места бармена. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности. Правила и очередность подачи блюд и напитков. Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>3. Практическое занятие 3. Подготовка бара и рабочего места бармена к приему и обслуживанию посетителей</p> <p>4. Практическое занятие 4. Упражнения по использованию различных мерных емкостей, дозаторов и гейзерных пробок</p> <p>5. Практическое занятие 5. Подбор бокалов для заказанных напитков, разлив напитков</p> <p>6. Практическое занятие 6. Овладение приемами разлива напитков из бутылок</p> <p>7. Практическое занятие 7. Освоение техники работы с джиггером</p> <p>8. Практическое занятие 8. Отработка приемов разлива напитков «на счет» (spil-stop), охлаждения стаканов методами «плейн» и «он-зе-</p>	<p>16/14</p> <p>2</p> <p>14/14</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2</p>

	рокс»		
	9. Практическое занятие 9. Овладение приемами откупоривания бутылок и разлива игристых вин	2	
Тема 1.5. Организация обслуживания в баре. Стили работы бармена	Содержание	6/4	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Культура труда бармена. Стили работы бармена (классический, флейринг, спидмикс). Правила встречи гостей, приветствие, предложение меню, карты вин и коктейлей. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания. Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов. Прием заказа. Использование Pos-терминала. Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подачи вин. Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей. Методы разрешения конфликтных ситуаций. Выполнение заказов. Расчет с потребителями, сбор посуды и уборка барной стойки. Санитарные правила мытья барной посуды, инструментов, инвентаря. Процедура закрытия бара. Ответственность бармена	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	10. Практическое занятие 10. Создание и редактирование заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов.	2/2	
	11. Практическое занятие 11. Составление отчетности бармена	2/2	
Тема 1.6. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению	Содержание	6/4	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Виды меню. Требования к составлению и оформлению меню. Характеристика блюд и напитков, включенных в меню. Правила сочетаемости напитков и блюд. Температура подачи напитков	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	12. Практическое занятие 12. Составление меню для различных видов бара	2/2	
	13. Практическое занятие 13. Составление карты вин и коктейлей бара	2/2	

Тема 1.7. Классификация алкогольных и безалкогольных напитков	Содержание	4/2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков. Смешанные напитки. Классификация (алкогольные и безалкогольные; длинные, средние, короткие напитки для компании; холодные, горячие; напитки микс; коктейли-апперитивы, коктейли-диджестивы). Технология приготовления и использования специфических компонентов. Методы приготовления смешанных напитков: шейк, бленд, билд, стир. Правила приготовления в шейкере, блендере, в посуде подачи и смесительном стакане.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	14. Практическое занятие 14. Составление схем: «Методы приготовления смешанных напитков и коктейлей»	2/2	
Тема 1.8. Приготовление безалкогольных смешанных напитков	Содержание	12/10	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Безалкогольные смешанные напитки. Определение, назначение, классификация. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки: физы, флипы, эг-ноги, молочные напитки, напитки с мороженым, коблеры, джулепы, кулеры. Определение, характеристика. Технология приготовления и оформления. Сроки и условия хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	10/10	
	15. Практическое занятие 15. Приготовление и оформление классических безалкогольных коктейлей: Парсонз, специал, Флорида, Пусифут	2/2	
	16. Практическое занятие 16. Приготовление и оформление физов	2/2	
	17. Практическое занятие 17. Приготовление и оформление коктейлей с мороженым	2/2	
	18. Практическое занятие 18. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками	2/2	
	19. Практическое занятие 19. Приготовление и оформление коктейлей с фруктами и соками	2/2	
Тема 1.9. Приготовление смешанных напитков	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Смешанные напитки (микс): определение, назначение,	2	

(микс)	классификация. Характеристика напитков с яйцом. Приготовление и оформление эг-ногов, флипов, физов, дейзи, слингов.		
Тема 1.10. Приготовление длинных смешанных напитков (лонг)	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Длинные смешанные напитки (лонг): определение, назначение, классификация. Характеристика напитков группы «хайбол» (Джин-тоник, Виски-кола, Виски-сода, Сердце короля). Приготовление и оформление. Характеристика напитков группы «коллинз» (Том Коллинз, Майк Коллинз, Пьер Коллинз). Приготовление и оформление. Характеристика напитков группы «кулер» (Мексиканский уголок, Тропический, лимонный, апельсиновый). Приготовление и оформление.	2	
Тема 1.11. Приготовление средних (мидл) и коротких (шот) смешанных напитков	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Средние смешанные напитки (Мидл): определение, классификация. Характеристика коблеров. Приготовление и оформление коблеров (Летний, Фруктово-ягодный). Характеристика фиксов. Приготовление и оформление напитков группы «фикс». Характеристика сангари. Приготовление и оформление напитков группы «сангари» (Черный бархат, Светлый бархат). Характеристика джулепов. Приготовление и оформление напитков джулепов (Мятный, Мохито). Короткие смешанные напитки: определение, классификация, характеристика. Приготовление и оформление шот (Синий Тихий Океан, Золотой вулкан, Ангел, Космополит Абсолют, Пятое Авеню).	2	
Тема 1.12. Приготовление горячих смешанных напитков (хот)	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Горячие смешанные напитки: определение, классификация, виды. Характеристика грогов, тодди. Приготовление и подача. Напитки для компании (party drinks): определение, назначение, классификация. Подбор посуды. Технология приготовления пуншей, крушонов. Особенности подачи и оформления. Технология приготовления глинтвейнов, сбитней, медовых напитков. Особенности подачи и оформления.	2	
Тема 1.13. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в	Содержание	2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе джина. Подбор посуды. Подбор посуды. Коктейли-аперитивы: определение, назначение,	2	

<p>качестве аперитивов</p>	<p>классификация. Классические коктейли на основе виски. Подбор посуды. Приготовление, оформление и подача коктейлей (Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды. Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе рома. Подбор посуды. Приготовление, оформление и подача коктейлей (Манхэтен, Роб Рой) Коктейли-аперитивы: определение, назначение, классификация. Классические коктейли на основе ароматизированных вин. Подбор посуды.) Приготовление, оформление и подача коктейлей (Американо, Комфорт Манхеттен,Негрони)</p>		
<p>Тема 1.14. Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов</p>	<p>Содержание</p> <p>Коктейли-диджестивы: определение, классификация. Коктейли-даджестивы группы «сауэр». Технология приготовления, оформление и подача (Маргарита, Абрикосовый, Дайкири, Белые Леди, Камикадзе) Подбор посуды. Коктейли-диджестивы: определение, классификация. Коктейли-даджестивы группы «фrozen». Технология приготовления, оформление и подача коктейлей (Клубничная Маргарита, Банановый Дайкири, Мексиканский удар) Подбор посуды. Коктейли со льдом фраппе, сливками (жидкими, взбитыми), мороженым (Карибские мечты, Золотой кадиллак, Поцелуй ангела, Шоколадное чудо). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. Слоистые коктейли. (Новый русский, Серебряная нить, Медуза). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. Коктейли-даджестивы группы «ойстер» (Устрицы в пустыне, Луговая устрица.Шамаш). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. Коктейли-даджестивы группы «кордиал» (Черный русский, Храбрый бык). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды. Коктейли с шампанским (Белые ночи, Беллини, Мулин Руж). Технология приготовления, оформление и подача. Подбор посуды.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2</p>
<p>Тема 1.15.</p>	<p>Содержание</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01. - ОК 10.,</p>

Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	Экзотические коктейли: определение. История создания. Тенденция развития нового поколения экзотических коктейлей. Технология и приготовление коктейлей (Май Тай, Багама Мама, Пино Колада, Голубые Гавайи). Подбор посуды. Эксклюзивные коктейли: понятие, принципы построения, количество компонентов. Подбор посуды. Технология приготовления в кокосе, ананасе, яблоке (Восточная Индия, Арлекин, Унесенные ветром, Возвращение Титаника) и оформление	2	ПК.6.1 – ПК.6.2
Тема 1.16. Приготовление чая	Содержание	4/2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	История чая. Классификация чая по виду и происхождению, по типу чайного листа и механической обработке, по дополнительной обработке, по добавкам. Химический состав чая. Технология приготовления чая. Проведение чайных церемоний. Посуда и инвентарь. Рецептуры многокомпонентных чаев. Сочетаемость чая с алкогольными напитками и десертами	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	20. Практическое занятие 20. Приготовление и подача многокомпонентного чая	2/2	
Тема 1.17. Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности	Содержание	4/2	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности (матэ, ройбуш, матча, каркаде, лапачо). Способы заваривания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2	
	21. Практическое занятие 21. Приготовление и подача нечайных чаев (матэ, ройбуш, матча, каркаде, лапачо).	2/2	
Тема 1.18. Приготовление кофе	Содержание	6/4	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	История кофе. Классификация кофе: вид, сорт, способ обработки, степень обжарки. Методы заваривания кофе. Оборудование, инвентарь и посуда для приготовления кофе. Эспрессо и его производные: эспрессо, американо, лунго, ристретто, капучино, латте, раф, макиато, аффогато и гляссе, кон-панна. Альтернативные способы заваривания: Джезва, френч-пресс, гейзерная кофеварка (мока), кемекс, пуровер, колд-брю. Рецепты приготовления кофейных напитков. Горячие кофейные напитки. Холодные кофейные напитки. Сочетаемость кофе с алкогольными напитками и десертами	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	

	22. Практическое занятие 22. Приготовление, оформление и подача кофе (эспрессо, американо, лунго, ристретто, капучино, латте, раф, макиато, аффогато и гляссе, кон-панна)	2/2	
	23. Практическое занятие 23. Приготовление кофе альтернативными методами заваривания	2/2	
Тема 1.19. Техника продаж и презентации блюд и напитков	Содержание	6/4	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей. Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря. Правила и техника подачи блюд. Правила и техника подачи вина. Правила и техника подачи пива. Правила и техника подачи коктейлей. Правила и техника подачи крепких спиртных напитков. Правила и техника подачи чая и кофе.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	24. Практическое занятие 24. Подготовка блюд и напитков к презентации в присутствии гостей.	4/4	
Консультация		6	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Учебная практика Виды работ: 1. Посуда и инвентарь бара. Идентификация стеклянной посуды бара, её назначение и особенности использования. Идентификация инвентаря бара, его назначения и применения. 2. Подготовка бара к обслуживанию. Уборка торгового зала. Расстановка столов и предварительная их сервировка. Подготовка стеклянной посуды, инвентаря; проверка работы оборудования 3. Подготовка рабочего места бармена. Размещение необходимого инвентаря на рабочем столе, мерного инструмента, необходимых напитков. Приготовление гарниров для оформления коктейлей. Подготовка аксессуаров для оформления коктейлей. Подготовка карты вин и коктейлей, меню бара 4. Отработка технологии приготовления различных видов напитков (безалкогольных смешанных напитков; смешанных напитков с молоком и мороженым) 5. Отработка техники приготовления кофе и смешанных напитков на основе кофе: эспрессо, американо, капучино, макиато, лате, кофе по-ирландски, лате с сиропом. 6. Отработка приемов по приготовлению и подаче смешанных напитков 7. Отработка приемов по приготовлению и подаче коктейлей		72/72	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2

8. Отработка приемов по принятию, оформлению платежей и подготовке бара к закрытию Промежуточная аттестация в форме зачета		
Производственная практика Виды работ: 1. Ознакомление с планом практики. 2. Подготовка бара предприятия к обслуживанию. 3. Встреча гостей бара предприятия и приёма заказа. 4. Обслуживание потребителей алкогольными и прочими напитками в предприятии. 5. Приготовление и подачи горячих напитков в баре предприятия. 6. Приготовление и подача смешанных напитков и коктейлей в баре предприятия. 7. Приготовление и подача простых закусок в баре предприятия. 8. Принятие и оформление платежей оформления отчётно-финансовых документов в баре предприятия. 9. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации в баре предприятия. 10. Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу в баре предприятия. 11. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями. 12. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий. 13. Соблюдение требований к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей. 14. Встреча, приветствие, размещение гостей предприятия общественного питания за столом, подача меню. 15. Прием, оформление и выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания. 16. Подача к столу заказанных блюд и напитков разными способами. 17. Обслуживание массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера. 18. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания. Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета	108/108	ОК 01. - ОК 10., ПК.6.1 – ПК.6.2
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю	12/12	
Всего	292/242	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ: «Зона ресторанного сервиса» оснащенная в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», «Зона ресторанного сервиса», оснащенные в соответствии с приложением 4 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Алексеева, Н. П. Ресторанный сервис. Restaurantservice (Deutsch) : учебное пособие / Н. П. Алексеева. — 4-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2022. — 328 с. — ISBN 978-5-9765-0972-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/232598> (дата обращения: 27.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Винтайкина, Е. В. Организация ресторанного бизнеса в современных реалиях : учебно-методическое пособие / Е. В. Винтайкина. - Москва : Финансы и статистика, 2022. - 98 с. - ISBN 978-5-00184-076-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1913986> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Кривицкая, Е. М. Ресторанный сервис. Практикум для официантов : учебное пособие / Е. М. Кривицкая. — Минск : РИПО, 2022. — 195 с. — ISBN 978-985-895-068-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/334232> (дата обращения: 27.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Любецкая, Т. Р. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о» 2022. - 180 с. - ISBN 978-5-394-04755-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082454> (дата обращения: 27.05.2024). – Режим доступа: по подписке.

3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

1. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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].
10. 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].
11. 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.
12. 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
13. 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:
14. 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»].
15. Кучер, Л. С. Официант-бармен / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. — 540 с. — ISBN 978-5-222-27707-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106987> (дата обращения: 27.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. Наименование.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1.	<ul style="list-style-type: none"> – принимает, оформляет и уточняет заказ гостей организации питания; – рекомендует гостям организации питания по выбору блюд и напитков; – передает заказ гостей организации питания на кухню и в бар организации питания; – досервировывает столы в соответствие с заказом гостей организации питания; – подает меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей; – выясняет пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; – дает пояснения гостям по блюдам и напиткам; – консультирует потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами; – пользуется автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки; – заносит и редактирует данные по заказу в специализированных программах организации питания; – использует электронное меню, интерактивный стол в организации питания. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – характеристику блюд и напитков, включенных в меню – правила сочетаемости напитков и блюд – классификацию алкогольных и безалкогольных напитков – ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов – классификацию чая по степени ферментации, методы заваривания чая – Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности – классификацию кофе по видам и степени обжарки – сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами – правила культуры обслуживания, протокола и 	<p>Контрольные работы, комплексные дифференцированные зачеты, экзамен по профессиональному модулю. Интерпретация результатов выполнения практических заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<p>этикета обслуживания гостей организации питания</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов – порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар – виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей – техника продаж и презентации блюд и напитков – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
<p><i>ПК 6.2.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> – получает блюда и напитки с кухни и бара организации питания; – подает блюда и напитки гостям организации питания; – оперативно заменяет использованную посуду, приборы и столовое белье; – проверяет качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков; – досервировывает, пересервировывает стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков; – подает блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков; – презентует гостям блюда и напитки при подаче; – производит операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей; – порционирует и доводит до готовности блюда в присутствии потребителей; – разрешает конфликтные ситуации. <p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания – правила и очередность подачи блюд и напитков – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков – правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей – правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря – правила и технику подачи блюд – правила и технику подачи вина – правила и технику подачи пива 	

	<ul style="list-style-type: none"> – правила и технику подачи коктейлей – правила и технику подачи крепких спиртных напитков – правила и технику подачи чая и кофе – правила и технику замены использованной столовой посуды и столовых приборов – методы разрешения конфликтных ситуаций – требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания 	
<i>OK 01.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – с точностью распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – оптимально определяет этапы решения задачи; – адекватно определяют потребности в информации; – эффективно совершает поиск; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – разрабатывает детально план действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	
<i>OK 02.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, с точностью выделения в ней главных аспектов; – соблюдает точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – соблюдает адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<i>OK 03.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; – адекватно применяет современную научную профессиональную терминологию 	
<i>OK 04.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективно участвует в деловом общении для решения деловых задач; – оптимально планирует профессиональную деятельность 	
<i>OK 05.</i>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; – соблюдает толерантность в поведения в рабочем коллективе 	

<i>OK 06.</i>	– понимает значимость своей профессии	
<i>OK 07.</i>	– с точностью соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективно обеспечивает ресурсосбережение на рабочем месте	
<i>OK 09.</i>	– адекватно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<i>OK 10.</i>	– адекватно понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватно применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); – правильно пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение**
1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	

7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см
13	РП, ФОС по ОУП.01 Русский язык и ОУП.02 Литература	УМК	основное	-

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУПУ.03 Математика
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Комплект чертежных инструментов	Оборудование	специализированное	Линейка 1м, транспортир, угольник, циркуль.	
13	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
14	Демонстрационные модели	Оборудование	специализированное	Прямоугольный параллелепипед, куб, октаэдр, тетраэдр, пирамида, икосаэдр, додекаэдр, цилиндр, конус	
15	РП, ФОС по ОУПУ.03 Математика	УМК	основное	-	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.04 Иностранный язык, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920х1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Интерактивная панель	оборудование	основное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте	
10	Наглядно-иллюстративные средства обучения	Оборудование	специализированное	Плакаты	
11	РП, ФОС по ОУП.04 Иностранный язык, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	УМК	основное		

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.06 Физика
2	Тумба	Мебель	основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300х400х500 мм	
3	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
4	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
5	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
6	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
7	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батареек или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
8	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
9	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
10	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
11	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
12	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
13	Комплекты лабораторные	оборудование	специализированное	Механика, электродинамика, термодинамика	
14	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
15	РП, ФОС по ОУП.06 Физика	УМК	основное	-	

Кабинет «Химии и биологии», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2	Тумба	Мебель	основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300x400x500 мм	
3	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
5	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
6	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
7	Шкаф для химических реактивов	Мебель	специализированное	Ширина 800 Глубина 400 Высота 1950 Материал: ЛДСП; Толщина материала: 16 мм	
8	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
9	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
10	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
11	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
12	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
13	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
14	Комплекты лабораторные	оборудование	специализированное	Колбы, мерная посуда, пробирки, стаканы, реактивы, воронки	
15	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Наглядно – иллюстративные средства обучения	оборудование	специализированное	Плакаты с таблицей Менделеева, Электрохимических рядов	
17	РП, ФОС по ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	УМК	основное	-	

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ДУП.01 Право, ДУП.02 Проектная деятельность, ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ДУП.02 Проектная деятельность, ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение	УМК	основное	-	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920х1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920х1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Учебно-лабораторное оборудование	Оборудование	специализированное	Носилки, противогаз, аптечка, сумка санинструктора, дозиметр бытовой, макет	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				автомата Калашникова, респиратор, винтовка пневматическая, компас, цифровой датчик пульса	
13	Робот – тренажер «МАКСИМ II»	Оборудование	Специальное	Тренажер для отработки ИВЛ и непрямого массажа сердца	
14	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
15	РП, ФОС по ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ОП.06 Охрана труда, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	УМК	основное	-	

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Интерактивная панель	оборудование	основное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в	

				комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте
7	Цифровая видеочамера штативом	со оборудование	специализированное	UHD 4K, Тип стабилизатора изображения Оптический, Число пикселей матрицы не менее 7 МП, ЖК-экран, видоискатель, встроенный осветитель, запись на карту памяти, USB, Wi-Fi, выход HD-SDI, выход HDMI, выход на наушники, микрофонный вход
8	Комплект студийного света и аксессуаров	оборудование	специализированное	Осветитель с сетевым адаптером, кабелем питания и аккумуляторной площадкой не менее 3 шт, Шторки не менее 3 шт, Софтбокс с сотами не менее 2 шт, проекционная насадка не менее 1шт, набор сетчатых масок не менее 1 шт, заслонка отсекающая не менее 1 шт, диафрагма не менее 1 шт, Набор масок – 1 шт.набор для цветовых эффектов не менее 1 шт, набор светофильтров коррекции цветовой температуры не менее 1 шт, стойка осветительная не менее 3 шт, сумка для стоек не менее 1 шт
9	Комплект для предметной съёмки	Мебель	специализированное	Пластиковый фон, система установки фона
10	Каркас с фоном хромакеем	Оборудование	специализированное	Каркас с фоном хромакеем не менее 1x2 м на планке, не менее чем из 2 секций, шириной не менее 1 метра, с прищепками, для организации предметной съемки, рекламной продукции
11	Сейф-тележка для хранения и зарядки ноутбуков	оборудование	основное	Высота не менее 400 мм, ширина не менее 400 мм, не менее 30 ячеек для ноутбуков

12	Часы	оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см
13	Ноутбук	оборудование	основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение
14	Мышь компьютерная	оборудование	основное	беспроводная, оптическая лазерная
15	Моноблок		основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение
16	МФУ		основное	Черно-белое, лазерное, А4
17	Программное обеспечение Графический редактор	ТС	специализированное	Позволяют создавать, редактировать и обрабатывать изображения без потери качества, 1 лицензия на 30 раб. Мест
18	Программное обеспечение Видеоредактор		специализированное	Позволяют резать, склеивать, корректировать содержимое роликов и выполнять иные изменения исходного материала, 1 лицензия на 30 раб. мест
19	РП, ФОС по ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета	УМК	основное	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	специализированное	Ширина не менее 70 см, глубина не менее 35 см, высота не менее 150 см, не менее 5 полок, распашной	ОУПУ.05 Информатика, ОП.11ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности
2	Шкаф	Мебель	Основное	Ширина не менее 70 см, глубина не менее 35 см, высота не менее 150 см, не менее 2 полок, распашной, наличие штанги для одежды	
3	Тумба	Мебель	Основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300х400х500 мм	
4	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее 300х120х70 см, для переговоров	
5	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
6	Стол	Оборудование	специализированное	для вычислительной техники, габаритные размеры не менее 60х40х70см	
7	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее ШхГхВ: 120х80х70 см	
8	Стул обучающегося	Мебель	специализированное	эргономический с подлокотниками, глубина сиденья не менее 40 см	
9	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее ШхГхВ: 120х80х70 см	
10	Стул	Мебель	Основное	Эргономический с подлокотниками, глубина сиденья не менее 40 см	
11	МФУ	Оборудование	специализированное	Лазерное, цветное, двустороннее поточное сканирование, формат А4, автоматическая двусторонняя печать	
12	Источник бесперебойного питания	Оборудование	специализированное	Напольного типа, подключение внешних АКБ, однофазный вход / однофазный выход, ONLINE, не менее 2000 ВА/1600 Вт.	

13	Цифровой фотоаппарат	Оборудование	специализированное	Беззеркальный, со сменной оптикой и объективом в комплекте, число Мп матрицы не менее 20, минимальное расстояние съемки в диапазоне от 0,3-0, 6 м, для отработки навыков работы с цифровой техникой, подготовки изображений для последующей обработки
14	Цифровая видеокамера	Оборудование	специализированное	Система быстрой гибридной автофокусировки, не менее 4 диапазонов отслеживания, сенсорная ЖК-панель, сверхзамедленная съемка, для отработки навыков работы с цифровой техникой, подготовки изображений для последующей обработки
15	Штатив	Оборудование	специализированное	Тренога напольная для телефона, фотоаппарата, камеры, система трипод, максимальная высота не менее 1м
16	Акустическая система	Оборудование	специализированное	Суммарная звуковая мощность: 80 Вт, питание от сети, для видео-конференц связи, для отработки навыков удпленного взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности
17	Система видео-конференц связи	Оборудование	специализированное	Центральный блок конференц-системы (1 шт) Проводной микрофонный пульт председателя не менее (1 шт) Проводной микрофонный пульт делегата не менее (9 шт) PTZ Камера (1 шт) Настенный кронштейн (1 шт) Акустическая система не менее (2 шт), для отработки навыков взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности
18	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см
19	Планшет	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, количество ядер не менее 4, оперативная память не менее 4 Гб, встроенная память не менее 128 Гб, для отработки навыков работы с мобильными приложениями банков

20	Видеостена	Оборудование ИТ	специализированное	Не менее чем 2*2 элемента, в комплекте панели, настенный крепеж, контроллер, комплект коммутационных кабелей, для отработки навыков удпленного взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности, в том числе при организации онлайн презентаций, выступлений, дистанционных форматов обучения, трансляций
21	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь	Оборудование ИТ	специализированное	Предустановленная ОС, не менее 4 ядер, оперативная память не менее 8 Гб, антивирусное программное обеспечение, Диагональ не менее 40 см, соотношение сторон 16:9, Габаритные размеры клавиатуры не менее 200 x 120 x 20 мм, беспроводная, оптическая лазерная, офисный пакет
22	Гарнитура	Оборудование	специализированное	Тип наушников: полноразмерные; Минимальная воспроизводимая частота не менее 20 Гц, максимальная воспроизводимая частота не менее 2000 Гц; крепление микрофона: подвижное; Чувствительность микрофона: не менее 34 дБ
23	Системный блок, манипулятор типа мышь, клавиатура, монитор	Оборудование ИТ	специализированное	Предустановленная ОС, не менее 4 ядер, оперативная память не менее 8 Гб, антивирусное программное обеспечение, Габаритные размеры клавиатуры не менее 200 x 120 x 20 мм, мышь беспроводная, оптическая, лазерная, монитор: диагональ не менее 40 см, соотношение сторон 16:9, офисный пакет
24	Интерактивная панель	Оборудование ИТ	специализированное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте, для визуализации изучаемого материала, демонстрации работы с приложениями в офлайн и онлайн режимах

25	РП и ФОС по ОУПУ.05 Информатика, ОП.11ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УМК	Основное		
----	---	-----	----------	--	--

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование IT	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	УМК	основное	-	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.02 Основы товароведения	УМК	основное	-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	продовольственных товаров				

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по профессиональным модулям	УМК	основное	-	

1.2. Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

Зона горячих блюд и отработки рецептов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Вид	специализированное	Напряжение питания 220 В, габаритные размеры не менее 500*500*600 мм, не менее 5 уровней, номинальная мощность не менее 2,5 кВт, максимальная температура не менее 250 С, температурный щуп с учетом на одного обучающегося не менее 2-3 направляющих	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
2	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	220 В, не менее 500*570*670 мм уровней, номинальная мощность не менее 2,5 кВт, максимальная температура не менее 250С, температурный щуп, тип гастроемкости GN1/3	
3	Подставка под конвекционные печи	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее 500*600*700 мм	
4	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 9, расстояние между уровнями не менее 60 мм , производительность замораживания не менее 15 кг за4 часа, производительность охлаждения не менее 20 кг за 1,5 часа, габаритные размеры не менее 700х600х1500 мм, напряжение питания 380 В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объем чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
6	Часы электронные	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объем не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
8	Шкаф	МЕБЕЛЬ	Основное	Нейтральный, габаритные размеры не менее 1000х500х1500 мм	
9	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Материал полок нержавеющая сталь, шаг регулировки полок не менее 85 мм, распределенная статическая нагрузка на полку 100 кг, полки, усиленные ребрами жесткости	
10	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, шаг регулировки полок не менее 50 мм, высота не менее 1500 мм, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 400 мм	
11	Слайсер	Оборудование	специализированное	Управление поворотное, мощность не менее 0,25 кВт, напряжение питания 220 В, материал корпуса металл	
12	Блендер	Оборудование	специализированное	Барный, объем не менее 1 л, скорость не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 10000-38000об\мин 220 В, мощность не менее 1 кВт	
13	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Установка настольная, подключение 220 В, количество ванн не менее 1, объем одной ванны не менее 5 л, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 300 мм	
14	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Управление электронное, 220 В, объем не менее 17 л, не менее 563*420*340 мм	
15	Набор для копчения	Оборудование	специализированное	Коптильный пистолет, крышка для коптильного пистолета, питание от аккумуляторных батарей, габаритные размеры не менее 80x200x250 мм	
16	Вакуумный упаковщик	Оборудование	специализированное	Газонаполнение, Размеры камеры не менее 200x350x50-100 мм, мощность не менее 0,3кВт, производительность насоса не менее 7 м3.ч	
17	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Скорость не менее 8000 об.мин, мощность не менее 1 кВт, напряжение питания 220 В, объем чаши не менее 1,5 л.	
18	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Максимальный объем емкости, не менее 30 л, t режим, °С +30...+93, управление электронное, таймер от 20 минут до 72 часов, наличие защиты от перегрева, наличие защиты от от низкого уровня воды, нержавеющая сталь, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В	
19	Ванна для термостата	Оборудование	специализированное	Высота не менее 20 см, ширина не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 50 см, глубина не менее 40 см, нержавеющая сталь	
20	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0, 5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
21	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	Материал жарочной поверхности: чугун, размер жарочной поверхности, не менее 400х200 мм, количество зон нагрева не менее 2, температурный режим, °С от +30...+300 Материал корпуса: нержавеющая сталь, мощность не менее 2 кВт, напряжение 220 В	
22	Подставка под печь, шкаф	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 600 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 750 мм	
23	Печь коптильня	Оборудование	специализированное	Низкотемпературная, объем камеры не менее 150 л, максимальная загрузка не менее 30 кг, количество уровней не менее 5, расстояние между уровнями не менее 30 мм, 220 В	
24	Смеситель	Оборудование	Основное	Поворотный носик, хромированное покрытие, одноручковый	
25	Ванна моечная 1	Оборудование	Основное	Двухсекционная, нержавеющая сталь,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				длина, не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
26	Раковина	Оборудование	Основное	С пьедесталом, напольная, высота не менее 69 см	
27	Кутгер	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, потребляемая мощность не менее 1 кВт, объем чаши, не менее 1,5 л, скорость вращения, не менее 100 об/мин, плавная регулировка скоростей, чаша из нержавеющей стали, прибор для измельчения продуктов	
28	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
29	Устройство душирующее	Оборудование	специализированное	На мойку, управление вентильное	
30	Электромясорубка с насадками	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка, насадка мясорубка, листовая-овощерезка, раскатка для теста металлические в комплекте	
31	Стол универсальный	мебель	Основное	Габаритные размеры не менее 1500*500*750 мм, полка сплошная, столешница усиленная	
32	Блендер	Оборудование	специализированное	Погружной, мощность не менее 1000 Вт,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				количество скоростей не менее 2, переключение скоростей плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
33	Мобильная стойка	Мебель	Основное	Стойка на колёсиках, для телевизоров не менее 35-78 дюймов. Высота не менее 1000 мм, нагрузка не менее 40 кг	
34	Телевизор	Оборудование	Основное	Диагональ не менее 75", разрешение 3840x2160 пикс, частота обновления не менее 60 Гц, поддержка Smart TV, наличие предустановленной операционной системы	
35	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	Для моделей с диагональю экрана не менее 37" - 75", материал корпуса металл, глубина до стены не менее 63 - 427 мм, диапазон регулировки наклона не менее + 10*/- 15*, поворотного-наклонный	
36	Потолочная камера	Оборудование	Основное	Разрешение выходного изображения Full HD 1080p, функция оптимизации , передача через USB в режиме реального времени, совместимость с интерактивными досками, съемка с разрешением не менее 4 К, для съемки вида сверху процесса	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				приготовления кулинарных изделий и демонстрация на экране телевизора при работе с укрупненными группами	
37	Стол 1	Мебель	Основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см, для проведения занятий, мастер-классов с укрупненными группами	
38	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, для проведения занятий, мастер-классов с укрупненными группами	
39	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 800x800x700 мм, нержавеющая сталь, уапряжение питания 380 В мощность не менее 8 кВт, количество уровней не менее 5 электронная панель управления, наличие термощупа, для оптимизации работы при съемке и показе мастер- класса	
40	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
41	Ванна моечная 2	Оборудование	Основное	Длина ванны не менее 500 мм, ширина ванны не менее 500 мм, глубина ванны не менее 250 мм, нержавеющая сталь	
42	Стеллаж 3	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, количество полок не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 4 шт, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500, высота не менее 1500	
43	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, двухсекционная	
44	Стол-тумба 3	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющей сталь, длина не менее 1500 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750 мм	
45	Весы	Оборудование	специализированное	Наличие дисплея, наименьший вес не более 10 гр, наибольший не менее 2 кг, аккумуляторное питание, порционные	
46	Тележка шпилька	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 450x670x1560 мм	
47	Моноблок	Оборудование ИТ	Основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
48	Стол 2	Мебель	Основное	Ширина не менее 100 см, глубина не менее 40 см, высота не менее 66 см	
49	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, подлокотники, глубина не менее 40 см	
50	МФУ	Оборудование ИТ	Основное	Лазерное, черно-белое, А4, подключение проводное и/или wi-fi	
51	Камень точильный	Оборудование	специализированное	Комбинированный, ширина, не менее 150 мм, глубина не менее 50 мм, Высота, мм не менее 27, зернистость 5000	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
52	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
53	Приложение для web-камеры	Программное обеспечение	Основное	Захват видео, запись и трансляция, 1 лицензия на 1 рабочее место	
54	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальная, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750мм	
55	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, количество конфорок не менее 2, напряжение: 220, электронная панель управления, ширина не менее 350 мм, высота не менее 750 мм, глубина не менее 600 мм	
56	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Дискретность не более 2 гр, дисплей ЖК, максимальный предел взвешивания не менее 10 кг, мощность не менее 0,25 кВт, размеры платформы не менее 180x100	
57	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет желтый Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
58	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет синяя Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
59	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет зеленая Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
60	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет белая Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
61	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет красная Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
62	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет коричневая Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
63	Плита индукционная 3	Оборудование	специализированное	Установка настольная Количество конфорок не менее 1 Размер конфорок не менее 250x250 мм Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность не менее 3 кВт Ширина не менее 330 мм Глубина не менее 430 мм Высота не менее 130 мм	
64	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющей сталь, длина не менее 1 000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 650 мм	
65	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
66	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
67	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
68	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
69	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.02, ПМ.07	УМК	основное		

Зона выпечки и десертов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Раковина	Оборудование	Основное	Универсал, форма овал, ширина не менее 40 см, высота не менее 20 см, глубина чаши не менее 20 см, защита от перелива	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
2	Пьедестал для раковины	Оборудование	Основное	Ширина не менее 15 см, высота не менее 65 см	
3	Смеситель для раковины	Оборудование	Основное	Общая высота не менее 10 см, высота излива не менее 8 см, тип управления рычажный	
4	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 1200x600 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Печи	Оборудование	специализированное	габаритные размеры 970x1350x1720, напряжение питания 380 В,	
6	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	Длина не менее 600 мм, ширина, не менее 500 мм, высота не менее 700 мм, напряжение питание 220 В, потребляемая мощность не менее 0,5 кВт	
7	Подставка под печь/шкаф	Оборудование	специализированное	Длина не менее 600 мм, ширина, не менее 700 мм, высота не менее 750 мм, нержавеющая сталь	
8	Спиральный тестомес	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 400x600x500 мм, замес одной порции теста не менее 5 мин, количество оборотов дежи, не менее 5 об/мин, количество оборотов спирали, не менее 80 об/мин, наличие программы крутое тесто, количество скоростей не менее 2	
9	Электромясорубка	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка	
10	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высота не менее 250 мм	
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Центрифужная, полуавтомат, мощность не менее 0,5 кВт, объём контейнера для сока не менее 0,5 л, не менее двух рабочих скоростей	
12	Упаковщик вакуумный	Оборудование	специализированное	Наличие опции газонаполнения, тип установки настольный, количество камер не менее 1, двойная запайка Производительность насоса не менее 6 м3/ч, размеры камеры не менее 200x300x40-80 мм, напряжение питания 220 В, мощность не менее 0.3 кВт	
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 4 кг/час, скорость вращения жерновов не менее 1000 об/мин, скорость помола: не менее 1,5 грамм/сек, ёмкость бункера для зерен не менее 0,5 кг, настольная, напряжение питания 220 В	
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемая температура, таймер, электрическая панель управления, 220 В	
15	Часы электронные	Оборудование	специализированное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
16	Термомиксер	Оборудование	специализированное	Регулируемая скорость не менее 40 об/мин, объём кувшина не менее 1,5 л, напряжение питания 220 В, функция	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				защиты от перегрева, чаша из нержавеющей стали	
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	Питание от аккумуляторных батарей, сетчатые фильтры в комплекте	
18	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 1000 мм, высота не менее 1500 мм, глубина не менее 500 мм, количество полок не менее 4	
19	Холодильник 1	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 660x700x1920 мм, 220 В	
20	Холодильник 2	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 600x590x1800 мм, 220 В	
21	Ларь морозильный	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 1000x700x920 мм, 220 В	
22	Пирометр	Оборудование	специализированное	Лазерный, диапазон температур от -50 до 400, для измерения температуры готового изделия, приготовления шоколадных конфет и изделий	
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 380 В, мощность не менее 8 кВт, тип парообразования: инжектор, количество уровней не менее 8 Расстояние между уровнями не менее 50 мм, максимальная температура не менее 270 °С: Габаритные размеры не менее 800x800x1000 мм	
24	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина, не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
25	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
26	Весы	Оборудование	специализированное	Молекулярные, для взвешивания текстур молекулярной кухни, точность 0,1 гр	
27	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
28	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Длина не менее 700 мм, ширина не менее 400 мм, высота не менее 1500 мм, нержавеющая сталь	
29	Плита	Оборудование	специализированное	Индукционная, кол-во конфорок не менее 4, мощность одной конфорки не менее 2,5 кВт, температурный режим, °С +40...+280, наличие таймера, защита от перегрева Напряжение питания 380 В	
30	Стол	Оборудование	специализированное	Универсальный, нержавеющая сталь, длина не менее 1500 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
31	Ванна моечная	Оборудование	Основное	С рабочей поверхностью, размер мойки не менее 400х400х300 мм длина вместе с рабочей поверхностью не менее 1000 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
32	Устройство душирующее	Оборудование	Основное	На мойку, управление вентильное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33	Погружной блендер	Оборудование	специализированное	Тип погружной блендер, мощность не менее 1000 Вт, количество скоростей не менее 2, переключение скоростей плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
34	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
35	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
36	Сифон для сливок	Оборудование	специализированное	Профессиональный, кулинарный сифон, объем не менее 0.25 л, диапазон рабочих температур от 1 до 75С, нержавеющая сталь	
37	Тестораскатка-лапшерезка	Оборудование	специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,55 Установка: Настольная Тип: лапшерезка Размер заготовки Мах, мм: 220 Толщина раскатки Min, мм: 1 Толщина раскатки Мах, мм: 4 Габаритные размеры, мм: 370x390x440мм	
38	Термощуп	Оборудование	специализированное	Электронный, длина щупа не менее 10 см, диапазон температур от -50 до 300 С, для измерения температуры карамели, сиропа	
39	Пирометр	Оборудование	специализированное	Лазерный, диапазон температур от -50 до 400, для измерения температуры	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				темперированного шоколада, готовых изделий (десертов)	
40	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200х200х100 мм	
41	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
42	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
43	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.04	УМК	основное		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры длина не менее 800 мм, ширина не менее 800 мм, высота не менее 700 мм, нержавеющая сталь напряжение питания 380 В, мощность не менее 10 кВт, не пяти уровней, наличие термощупа, электронная панель	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				управления	разнообразного ассортимента
2	Печь конвекционная 1	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 4, расстояние между уровнями не менее 50 мм, температурный режим не менее чем °С от 0 до 285 °С, управление механическое, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм	
3	Печь конвекционная 2	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 4, расстояние между уровнями не менее 50 мм, температурный режим не менее чем °С от 0 до 285 °С, управление механическое, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2кВт, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм	
4	Подставка	Оборудование	специализированное	Под пароконвектомат и конвекционные печи, универсальные направляющие, не менее 5 уровней, нержавеющая сталь, под печь конвекционную размеры не менее ширина 500мм, глубина не менее 500 мм	
5	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5, для печи и пароконвектомата размеры длина не менее 800, ширина не менее 700 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 9, расстояние между уровнями не менее 60 мм , производительность замораживания не менее 15 кг за 4 часа, производительность охлаждения не менее 20 кг за 1,5 часа, габаритные размеры не менее 700х600х1500 мм, напряжение питания 380 В	
7	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
8	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
9	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
10	Стеллаж	Оборудование	специализированное	Материал полки: нержавеющая сталь, количество полок, шт 4 Материал каркаса нержавеющая сталь Нагрузка на полку, кг 100 Тип полок сплошная Ширина, не менее 1250 мм, Глубина не менее 250 мм, Высота не менее 1800 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Стеллаж	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, шаг регулировки полки не менее 50 мм, количество полок не менее 4 шт, ширина не менее 1400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1500 мм	
12	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	Скорость вращения не менее 1500 об/мин, объем не менее 1л, питание от сети 220 В, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 180 мм, глубина не менее 300мм, высота не менее 400 мм	
13	Пенообразователь	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, для приготовления блюд молекулярной кухни	
14	Мультипипетка	Оборудование	специализированное	Материал: пластик, длина менее 4 см, для молекулярной кухни	
15	Антисковорода	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, не менее 400х450х150 мм, установка настольная, напряжение питания 220 В, мощность не менее 3 кВт	
16	Пищевой 3D принтер	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 40 Вт, температура нагрева от 32°C - 37°C, Область печати не менее 70 x 70 x 50 мм, скорость печати не менее 15 мм / с, иглы для печати в комплекте не менее 5	
17	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Установка настольная, подключение 220 В, количество ванн 2, объем одной ванны не менее 5 л, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм	
19	Аппарат для изготовления сладкой ваты	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 300 Вт, диаметр не менее 20 см, нескользящие ножки, в комплекте мерная ложка и палочки	
20	Набор для копчения	Оборудование	специализированное	Длина коптильной трубки не менее 100 см, питание от аккумуляторных батарей, ширина не менее 70 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм, диаметр не менее 20 см	
21	Упаковщик вакуумный	Оборудование	специализированное	Наличие опции газонаполнения, тип установки настольный, количество камер не менее 1, двойная запайка Производительность насоса не менее 6 м ³ /ч, размеры камеры не менее 200х300х40-80 мм, напряжение питания 220 В, мощность не менее 0.3 кВт	
22	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Скорость не менее 10700 об/мин Объем чаши не менее 1,7 л Мощность не менее 1 кВт Напряжение 220 В Ширина не менее 30 см Высота не менее 33 см	
23	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Максимальный объем емкости, не менее 30 л, t режим, °С +30...+93, управление электронное, таймер от 20 минут до 72 часов, наличие защиты от перегрева,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				наличие защиты от низкого уровня воды, нержавеющая сталь, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В	
24	Ванна для термостата	Оборудование	специализированное	Высота не менее 20 см, ширина не менее 50 см, глубина не менее 40 см, нержавеющая сталь	
25	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0,5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
26	Блендер	Оборудование	специализированное	Тип барный Общий объем не менее 1.5 л Количество кувшинов не менее 1 Объем одного кувшина не менее 1 л Скорость (макс.) от 10000 до 38000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим Измельчитель льда Мощность не менее 1 кВт Управление электронное Материал кувшина пластик Цвет черный Ширина не менее 150 мм Глубина не менее 200 мм Высота не менее 500 мм	
27	Блендер	Оборудование	специализированное	Тип погружной блендер, мощность не менее 1000 Вт, количество скоростей не менее 2, переключение скоростей	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
28	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	Материал жарочной поверхности: чугун, размер жарочной поверхности, не менее 400х200 мм, количество зон нагрева не менее 2, температурный режим, °С от +30...+300 Материал корпуса: нержавеющая сталь, мощность не менее 2 кВт, напряжение 220 В	
29	Кремер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 300 мл, материал колбы, крышки, патрона для баллончиков: нержавеющая сталь, нагрев не менее чем до 80°С, для насыщения кислородом кремнеобразных продуктов	
30	Раковина	Оборудование	Основное	Форма овал, защита от перелива	
31	Смеситель	Оборудование	Основное	Поворотный носик, хромированное покрытие, одноручковый	
32	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	Основное	Двухсекционная, тип: сварная, размер мойки не менее: 600х600х300 мм , нержавеющая сталь	
33	Кутгер	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, потребляемая мощность не менее 1 кВт, объем чаши не менее 1,5 л, скорость вращения не менее 100 об/мин, плавная регулировка скоростей, чаша из нержавеющей стали, для приготовления	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				тонкого измельченного однородного продукта	
34	Пищевая центрифуга	Оборудование	специализированное	Максимальный объем не менее 900 мл, изменение скорости с шагом не менее 10 об/мин, таймер от 0 до 99 мин, мощность не менее 300 Вт, напряжение: 220 В, наличие датчика перегрева мотора	
35	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемая температура, таймер, электрическая панель управления, 220 В, для удаления влаги из продуктов питания, для подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	
36	Аппарат для приготовления пищи в вакууме	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В, емкость кастрюли не менее 5 л, вакуум не менее 90%	
37	Устройство душирующее	Оборудование	специализированное	На мойку, управление вентильное	
38	Электромясорубка	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39	Камень точильный	Оборудование	Основное	Комбинированный, ширина, не менее 150 мм, глубина не менее 50 мм, для подготовки рабочего места Высота не менее 23 мм, зернистость не менее 2000/5000	
40	Плита 3	Оборудование	специализированное	Индукционная, питание 380 В, мощность не менее 5 кВт, установка: настольная, количество конфорок/зон нагрева не менее 2, наличие конфорки ВОК, габаритные размеры не менее 700x500x300 мм.	
41	Подставка под печь для пиццы	Оборудование	специализированное	Длина, мм не менее 950 Ширина, мм не менее 1000 Высота, мм не менее 900 Материал столешницы Нержавеющая сталь AISI 430 Материал каркаса Нержавеющая сталь AISI 430 Форма профиля Квадратная труба не менее 35x35 мм Тип полки Обвязка Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 950x1000x900 Длина брутто, мм не менее 950 Ширина брутто, мм не менее 1100 Высота брутто, мм не менее 100 Производитель RESTOINOX Габариты брутто ДхШхВ, мм 990x1110x150 Назначение для печей для пиццы Толщина стали каркаса, мм 1,2 Толщина стали столешницы, мм 0,8	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
42	Доска для пиццы	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 10 мм	
43	Лопата для пиццы	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 300 мм, высота не менее 1300 мм, жаропрочная	
44	Печь для пиццы	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 380 В, Мощность не менее 8 кВт, подовая, каменная, вместимость не менее 5 пицц, максимальный диаметр пиццы не менее 300 мм, наличие смотрового окна, габаритные размеры не менее 900х900х600 мм	
45	Блинница	Оборудование	специализированное	Электрическая, настольная, жаропрочная чугунная поверхность, размер жарочной поверхности не менее 300 мм мощность не менее 5 кВт, напряжение питания 220 В	
46	Набор для пиццы	Оборудование	специализированное	Кронштейн, перфоратор, шпатель не менее 10 см, резак-ролик, резак-полумесяц, скребок	
47	Тестораскатка лапшерезка	Оборудование	специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: не менее 0,50 Установка: Настольная Тип: лапшерезка Размер заготовки Мах, мм: не менее 200 Толщина раскатки Min, мм: не менее 0,5 Толщина раскатки Мах, мм: не менее 3 Габаритные размеры, мм: не менее 370х390х440мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
48	Машинка для приготовления пасты	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, мощность не менее 70 Вт , длина не менее 150 мм, ширина не менее 150 мм	
49	Пароварка	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 3 л, количество ярусов не менее 2, объем резервуара для воды не менее 0,5 л, потребляемая мощность, не менее 700 Вт, автоотключение по таймеру, напряжение питания 220 В	
50	Спиральный тестомес	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 400x600x500 мм, замес одной порции теста не менее 5 мин, количество оборотов дежи, не менее 5 об/мин, количество оборотов спирали, не менее 80 об/мин, наличие программы крутое тесто, количество скоростей не менее 2	
51	Рисоварка	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 20 л, покрытие чаши антипригарное, функция поддержания тепла, не менее 1 автоматической программы, индикация режима работы, 220 В	
52	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, установка настольная, количество конфорок не менее 1, размер конфорок не менее 200x200 мм, напряжение питания 220 В, мощность питания не менее 2 кВт, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм	
53	Стол-тумба	Оборудование	Основное	Универсальный, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
54	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
55	Подставка под разделочные доски	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, не менее 3 секций	
56	Шкаф	Оборудование	Основное	Габариты не менее 1000x400x1800 мм	
57	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
58	Стол производственный 2	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм	
59	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 700 мм	
60	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, количество конфорок не менее 2, мощность не менее 2 кВт, напряжение питания 220, ширина не менее 350 мм, высота не менее 700 мм, глубина не менее 600 мм	
61	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
62	Противень	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, наличие бортов, длина не менее 400 мм, ширина не менее 300 мм, борт не менее 10 мм	
63	Мультипипетка	Оборудование	специализированное	Материал: пластик, длина менее 4 см, для приготовления блюд молекулярной кухни молекулярной кухни	
64	Кондитерская горелка - карамелизатор	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 200x150x80 мм, тип огня открытый, используемое топливо газ, Подключаемый баллон, наличие пьезоподжига	
65	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, установка настольная, количество конфорок не менее 1, размер конфорок не менее 200x200 мм, напряжение питания 220 В, мощность питания не менее 2 кВт, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм	
66	Стол-тумба 2	Оборудование	специализированное	Универсальный, нержавеющая сталь, длинана не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
67	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
68	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
69	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
70	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
71	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.05	УМК	основное		

Зона производственной безопасности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска	Оборудование	Основное	Размер не менее 90х60 см, магнитная настенная белая	ОП.06 Охрана труда, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03
2	Мобильная стойка	Оборудование	Основное	Стойка для телевизоров 37-80 дюймов. Высота не менее 1000 мм, максимальная нагрузка не менее 40 кг	
3	Телевизор	Оборудование	Основное	Диагональ экрана не менее 75", разрешение не менее 3840х2160, частота обновления 60 Гц, предустановленная операционная система	
4	Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	Оборудование	Основное	Габаритные размеры не менее 600х900х400 мм, количество ячеек не менее 28	
5	Банкетка	Мебель	Основное	Для организации зоны профессиональной эстетики, наличие отделения для обуви,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высота не менее 40см, ширина не менее 70 см, глубина не менее 30 см	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих,
6	Шкаф 2	Мебель	Основное	для раздевалок, размеры не менее 1500х500х400 мм, количество секций не менее 4	
7	Гладильная доска	Оборудование	Основное	Размер гладильной поверхности не менее 100 х 35 см, наличие подставки для утюга, наличие розетки, съемный чехол	
8	Утюг	Оборудование	Основное	Вертикальная подача пара, паровой удар скоростью не менее 100 гр/мин	
9	Зеркало в раме	Оборудование	Основное	Размер зеркального полотна не менее 30х120 см	
10	Отпариватель напольный	Оборудование	Основное	Мощность не менее 1000 Вт, объем резервуара для воды не менее 1 л	
11	Шкаф 1	Мебель	Основное	Ширина не менее 800 мм, глубина не менее 350 мм, высота не менее 1500 мм	
12	Стол	Мебель	Основное	Размеры не менее 800*500*750 мм	
13	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
14	Ноутбук	Оборудование	Основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 х 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение	
15	Мышь компьютерная	Оборудование	Основное	Беспроводная, оптическая лазерная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Справочно-правовая система	Программное обеспечение	Основное	Обновление не реже 1 раза в квартал, библиотека нормативных документов 1 лицензия (на 1 рабочее место)	соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"
17	Стол	Мебель	Основное	Прямой, рабочий, размеры не менее (ШхГхВ) 1000*1000*750 мм.	
18	Кресло офисное	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
19	Моноблок	Оборудование ИТ	Основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
20	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
21	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг, длина струи не менее 1 м	
22	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
23	РП, ФОС по ОП.06 Охрана труда, профессиональным модулям ПМ.01-ПМ.06	УМК	основное		

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
3	Смеситель	Оборудование	Основное	Однорычажный, нержавеющая сталь, гибкий.	
4	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Профессиональная, рожковая, материал корпуса металл, не менее 2 порций одновременного приготовления, 220 В, мощность не менее 2,5 кВт, для приготовления и творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
5	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Центрифужная, полуавтомат, мощность не менее 0,5 кВт, объём контейнера для сока не менее 0,5 л, не менее двух рабочих скоростей	
6	Термопот	Оборудование	специализированное	Объём не менее 10 л, настольный, кран не менее 1, наличие терморегулятора и защиты от перегрева, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 1 кВт, 220 В	
7	Весы	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
8	Кофейня самообслуживания	Оборудование	специализированное	Пиковая мощность не менее 2,5 кВт, габаритные размеры не менее 800x500x1500 мм, 220 В, кофейный автомат, наличие терминала оплаты, оптимизация процессов приготовления сложных кофейных напитков (слоеные напитки), с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
9	Табурет	Оборудование	Основное	Барный, размеры не менее 300x300x700 мм.	
10	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 50 кг \сут, охлаждение водяное, наличие встроенного бункера, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 400 Вт, питание 220 В	
11	Блендер	Оборудование	специализированное	количество кувшинов не менее 1, емкость кувшина не менее 1,5 л, минимальная скорость не менее 8000 об/мин, количество ножей не менее 1, управление- электронное, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение 220 В	
12	Тумба	Оборудование	специализированное	Для гостиной, габаритные размеры не менее 90x30x90 см, напольная конструкция	
13	Витрина	Оборудование	специализированное	Высота не менее 180 см, ширина не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				100 см, глубина не менее 40 см, количество дверей не менее 2	
14	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Объем не менее 1,5 л, скорость не менее 500 об/мин, 220 В	
15	Алюминиевый противень		специализированное	Размер листа не менее 500x300 мм, аллюминиевый	
16	Печь конвекционная с пароувлажнением	Оборудование	специализированное	Максимальная рабочая температура 300 °С, минимальная рабочая температура 80 °С, количество уровней не менее 3, расстояние между уровнями не менее 50 мм, установка настольная, тип управления механический, габариты не менее 800*770*490 мм	
17	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
18	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 8, расстояние между уровнями не менее 50 мм, производительность замораживания (от +90 °С до -18 °С) : не менее 15 кг за 240 мин Производительность охлаждения не менее 20 кг за 90 мин, габаритные размеры не менее 700x600x1400 мм, напряжение 380 В	
19	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, распределённая статическая нагрузка на полку не менее 50 кг, количество полок не менее 3, ширина не менее 1400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1500	
21	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0, 5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
22	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
23	Шкаф	Оборудование	Основное	Габариты не менее 1000x500x1500 мм, нейтральный	
24	Раковина	Оборудование	Основное	С пьедесталом, напольная, высота не менее 69 см	
25	Ванна моечная 1	Оборудование	Основное	Двухсекционная, тип: сварная, размер мойки не менее: 600x600x300 мм, нержавеющая сталь	
26	Устройство душирующее	Оборудование	Основное	На мойку, управление вентильное	
27	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	Напряжение, В 220, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 50 см, глубина не менее 40 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
28	Антисковорода	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, не менее 400х450х150 мм, установка настольная, напряжение питания 220 В, мощность не менее 3 кВт	
29	Темпер для шоколада	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 3 л, количество ванн не менее 3, мощность не менее 1 кВт, напряжение питания 220 В, для отработки навыков работы с шоколадом при приготовлении десертов	
30	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	Скорость вращения не менее 1500 об/мин, объем не менее 1л, питание от сети 220 В, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 180 мм, глубина не менее 300мм, высота не менее 400 мм, для отработки навыков приготовления кремов и соусов	
31	Доска для темперирования	Оборудование	специализированное	Мраморная, размеры не менее 60х30 см	
32	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	материал - резина, для отработки навыков работы с карамель/ при приготовлении десертов	
33	Фен	Оборудование	специализированное	строительный, регулировка температуры, максимальная температура не менее 500 С	
34	Горелка газовая/пистолет для фламбирования	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 1,5 кВт, наличие регулятора уровня пламени	
35	Стол	Мебель	Основное	Круглый, диаметр не менее 1000 мм	
36	Стол	Мебель	Основное	Прямоугольный, длина не менее 800 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				700 мм	
37	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
38	Нок-бокс	Оборудование	специализированное	Диаметр не менее 8 см, высота не менее 10см, для сбора отработанного кофе	
39	Темпер	Оборудование	специализированное	плоское основание, диаметр не менее 5 см, рукоять прорезиненная, для формирования правильной «кофейной таблетки» в портаfiltре при приготовлении эспрессо	
40	Весы бариста	Оборудование	специализированное	Запуск таймера нажатием кнопки, остановка обратного отсчета времени, отображение времени на дисплее, - сброс таймера максимальный вес взвешивания не менее 1 кг, погрешность измерения: не более 0,2 гр; питание от аккумуляторных батарей	
41	Питчер	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, объем изделия не менее 250 мл, для взбивания молока	
42	Питчер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 900 мл, нержавеющая сталь, для взбивания молока	
43	Станция для темперовки	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее 8x12x5 см	
44	Гейзер	Оборудование	специализированное	Тип носика: широкий, прямой; материал: металл, для равномерного, аккуратного и точного разлива напитков	
45	Джиггер	Оборудование	специализированное	Объем: 25/50 мл; Объем номинальный: 0.075 л; Материал: нержавеющая сталь, для контроля количества добавляемых в	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коктейль ингредиентов	
46	Коврик	Оборудование	специализированное	Барный размеры не менее 400х300 мм, резиновый	
47	Мадлер	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь. Наконечник пластиковый, длина не менее 200 мм, для отжима сока из фруктов и ягод	
48	Набор для бармена	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, высота не менее 180 мм, шейкер, щипцы для льда, барная ложка, шпажки для фруктов, трубочки металлические для напитков, ершик для чистки трубочек, металлические кубики для охлаждения напитков, штопор, пробки для бутылок и подставка для хранения набора	
49	Сифон	Оборудование	специализированное	Кулинарный объем не менее 400 мл, не менее 2 насадок из нержавеющей стали	
50	Шейкер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 500 мл,	
51	Пробка	Оборудование	специализированное	Для шампанского, нержавеющая сталь	
52	Кокотница	Оборудование	специализированное	Объем не менее 0,095л, диаметр не менее 5 см высота не менее 2 см, нержавеющая сталь.	
53	Ведро для шампанского	Оборудование	специализированное	Диаметр не менее 150мм, с ручками, нержавеющая сталь	
54	Корзинка	Оборудование	специализированное	Для хлеба, размеры не менее 200 х 150 х 50 мм	
55	Корзинка	Оборудование	специализированное	Для подачи закусок, диаметр не менее 8 см, высота не менее 8 см	
56	Поднос	Оборудование	специализированное	Ударопрочность, возможность штабелирования, нескользящая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поверхность, диаметр не менее 355 мм	
57	Подставка для подноса	Оборудование	специализированное	Сталь, габаритные размеры не менее 200x200x180мм	
58	Подставка для выкладки	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, форма квадратная, размеры не менее 150x150x110 мм	
59	Емкость	Оборудование	специализированное	Для сыпучих продуктов (специй и орехов), с мелкой сеткой, нержавеющая сталь, объем не менее 0,45	
60	Контейнер	Оборудование	специализированное	Для столовых приборов, ширина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 50 мм	
61	Садж	Оборудование	специализированное	Кованый, диаметр не менее 290 мм, для приготовления восточных блюд	
62	Куверт	Оборудование	специализированное	На 3 столовых прибора, размер не менее 80x200 мм, набор из столовых приборов на одну персону для отработки навыка сервировки стола	
63	Сахарница	Оборудование	специализированное	Объем не менее 230 мл	
64	Молочник	Оборудование	специализированное	Объем не менее 100 мл	
65	Чайник	Оборудование	специализированное	Объем не менее 900 мл, заварочный	
66	Набор для специй	Оборудование	специализированное	Не менее двух приборов, можно использовать в микроволновой печи	
67	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, одноконфорочная, напряжение питания 220 В, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм, мощность питания не менее 2кВт	
68	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Кухонный, нержавеющая сталь, размеры не менее 160x60x40 см, не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 2 полок	
69	Стол тумба 2	Оборудование	специализированное	Универсальный, габаритные размеры не менее 1000x600x750 мм	
70	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 800*800*700 мм, пароувлажнение камеры, подключение к водопроводу, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 8 кВт, 380 В	
71	Ванна	Оборудование	Основное	Размеры не менее 500x500x200 мм, нержавеющая сталь, моечная	
72	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм	
73	Шкаф	Мебель	Основное	шкаф для посуды, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм	
74	Барная стойка	Оборудование	специализированное	Наличие бокалодержателей, наличие встроенных светильников не менее 2, длина не менее 800мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 750 мм, наличие мойки	
75	Стол-тумба	Оборудование	специализированное	Универсальный, габаритные размеры не менее 1500x500x700 мм	
76	Стол-тумба	Оборудование	специализированное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750 мм	
77	Весы	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм, порционные	
78	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, не менее 2 конфорок, напольная, напряжение питания 220 В, Ширина не менее 300 мм, высота не менее 750 мм, глубина не менее 600 мм	
79	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
80	Насадки кондитерские	Оборудование	специализированное	Назначение для выпечки, для десерта, для крема, для шоколада	
81	Решётка для глазирования и остывания кондитерских изделий	Оборудование	специализированное	Сталь, Металл, длина не менее 26 см, ширина не менее 23 см, высота не менее 3 см	
82	Подставка для торта	Оборудование	специализированное	Вращающаяся, диаметр не менее 28 см	
83	Кольцо кулинарное для торта	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемое, жаропрочное, от 16 см до 30 см, высота не менее 15 см	
84	Разборная рамка для шоколада, зефира, мармелада, форма для нарезных конфет и пирожных	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, длина не менее 22 см, ширина не менее 22 см, высота не менее 3 см	
85	Кулинарный термометр	Оборудование	специализированное	Материал корпуса металл, пластик, электронный, щуп, длина не менее 12 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
86	Весы	Оборудование	специализированное	Бытовые, электронные, карманные, предел взвешивания 0.5 кг, Точность измерения 0.1 г	
87	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
88	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг, длина струи не менее 1 м	
89	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
90	РП, ФОС по ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"	УМК	основное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса «Спортивный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	ОУП.12 Физическая культура, ОГСЭ.04 Физическая культура
2	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
3	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
4	Моноблок	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
5	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
6	Спортивное оборудование	оборудование	специализированное	Маты, мячи волейбольные, баскетбольные, скакалки, набор для игры в бадминтон, набор для игры в настольный теннис, надувное оборудование	
7	Стол теннисный	мебель	специализированное	складной	
8	РП и ФОС по ОУП.12 Физическая культура, ОГСЭ.04 Физическая культура	УМК			

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы «Библиотека»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра выдачи литературы	Мебель	Основное	ДСП, цвет итальянский орех, 900х700х750см, кафедра, тумба для хранения.	
2	Кафедра выдачи литературы	Мебель	Основное	900х700х750см, кафедра, тумба для хранения.	
3	Стул офисный	Мебель	Основное	черный каркас, кож.зам черный, 820х420 см	
4	Стол приставной	Мебель	Основное	Стол деревянный , размер 30х113 см	
5	Стеллажи библиотечные	Мебель	Основное	Основа каркасной части металлическая, вставные полки деревянные, двухсторонний, размер 90х52х190 см	
6	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Комплектность: Ноутбук, зарядное устройство, Диагональ экрана: 15.6 Разрешение экрана: 1366х768 Процессор: AMD A8-7410 APU with AMD Radeon R5 Graphics Количество ядер: 4 Оперативная память: 4 Гб Накопитель: SSD 120Гб	

¹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹	Код профессионального модуля, дисциплины
				Видеокарта: AMD Radeon R5 Graphics (2 ГБ) Установленная ОС: Windows 7	

«Актовый зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	Мебель	Основное	Ограничение по весу: 100 кг Ширина сиденья: 480 мм Материал обивки: кожзам Материал основания: металл	
2	Трибуна для докладчика	Мебель	Основное	Габариты: 630x560x1170мм. Материал: ЛДСП 16мм., кромка – ПВХ 2 мм,	
3	Музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/колонки/ микрофоны/микшерные пульта)	Оборудование	Основное	Система усиления и разложения звука в акустической системе. Приборы для актового зала усилители, микрофоны, система для	

² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
				обработки звука, акустическая система.	
4	Экран	Оборудование	основное	Экран для проектора DEXP WMD-100 16:9, 221x124 см, настенный, потолочный	
5	Мультимедийный проектор	Оборудование	Основное	Epson EB-E01	
6	Прожектор светодиодный (прямой)	Оборудование	Основное	PFL SOLAR 100 6500K IP65 Jazzway (5044418)	
7	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 2 ядрами, оперативная память не менее 8 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Справочно-правовая система	28	ДУП.01 Право, ОП.06 Охрана труда

2	Программное обеспечение Графический редактор	1	ДУП.02 Проектная деятельность, ОУПУ.05 Информатика
3	Программное обеспечение Видеоредактор	1	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	90	<p>ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУПУ.03 Математика, ОУП.04 Иностранный язык, ОУПУ.05 Информатика, ОУП.06 Физика, ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ОУПУ.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ДУП.01 Рисунок и лепка, ДУП.02 Право, ДУП.03 Проектная деятельность, ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда, ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОП.08 Безопасность жизнедеятельности, ОП.09 Физическая культура, ОП.10 Психология личности и профессиональное самоопределение, ОП.11ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности, ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной</p>

			деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"
5	Приложение для web-камеры	1	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРОФЕССИИ
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	4
3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации.....	7
3.1. Государственная экзаменационная комиссия.....	7
3.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации.....	8
3.3. Процедура проведения демонстрационного экзамена.....	9
3.4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	13
4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации.....	14
4.1. Информационное обеспечение ГИА	14
4.2. Материально-техническое обеспечение ГИА.....	14
5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации	14
5.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации	14
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	16
7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников	16
Приложение 1. Комплект оценочной документации для проведения демонстрационного экзамена	17

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569 и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Организация разработчик: ГАПОУ «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области».

Разработчики:

Н.В. Сафин – директор ГАПОУ «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»;

Е.В. Карякина – заместитель директора по УПР;

Н.А Савелькина – председатель методического объединения

А.В. Милош – преподаватель специальных дисциплин

Программа ГИА рассмотрена на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии:

Ф.И.О.

Должность, место работы _____

(протокол педагогического совета №_____ от _____)

Утверждена приказом директора №_____ от _____

Председатель ГЭК: _____

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: повар ↔ кондитер.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

В соответствии с ФГОС СПО выпускник квалификации повар ↔ кондитер, освоивший ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2

В соответствии с ФГОС	
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
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
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
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
По запросу работодателя	
ВД.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"	ПМ.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	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
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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

разнообразного ассортимента	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
	ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
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	
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	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
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	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
По запросу работодателя	
ВД.06 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"	ПК.6.1 Принимать заказы у гостей организации питания на блюда и напитки
	ПК.6.2 Обслуживать гостей в зале организации питания

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1 Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее – ГЭК).

ГЭК формируется из числа педагогических работников Колледжа, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе:

педагогических работников;

представителей организаций-партнеров, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее - экспертная группа).

Состав ГЭК утверждается приказом директора Колледжа не позднее одного месяца до начала ГИА и действует в течение одного календарного года. В состав ГЭК входят председатель

ГЭК, заместитель председателя ГЭК и члены ГЭК.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Министерством образования Оренбургской области.

Председателем ГЭК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утверждается лицо, не работающее в Колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

представителей работодателей или их объединений, организаций-партнеров, включая экспертов, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Директор Колледжа является заместителем председателя ГЭК. В случае создания нескольких ГЭК назначается несколько заместителей председателя ГЭК из числа заместителей директора Колледжа или педагогических работников.

Для проведения демонстрационного экзамена по профессии 43.01.09 Повар, кондитер создается экспертная группа. Приказ о создании экспертных групп, как правило, утверждается в один день с приказом об утверждении составов ГЭК или не позднее чем за один месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

Обеспечение проведения ГИА осуществляется Колледжем.

Колледж использует необходимые для организации образовательной деятельности средства обучения и воспитания при проведении ГИА выпускников.

Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Формы и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению колледжа на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные колледжем, исходя из

содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Объём времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации согласно ФГОС СПО по профессии – 2 недели, в том числе:

- подготовка к демонстрационному экзамену – 1 неделя;
- демонстрационный экзамен – 1 неделя.

3.3. Процедура проведения демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплекта оценочной документации, включенных в Программу ГИА.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Колледж обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (далее - центр проведения экзамена), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена располагается на территории Колледжа.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в центре проведения экзамена в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с Колледжем не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Колледж знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может быть дополнительно обследован оператором на предмет соответствия условиям, установленным комплектом оценочной документации, в том числе в части наличия расходных материалов.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности центра проведения экзамена в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого колледжем, на территории которой расположен центр проведения экзамена, ответственного за

соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в центре проведения экзамена. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

а) директор (уполномоченный представитель) колледжа, на базе которой организован центр проведения экзамена;

б) не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;

в) члены экспертной группы;

г) главный эксперт;

д) представители организаций-партнеров (по согласованию с колледжем, на базе которого проводится демонстрационный экзамен);

е) выпускники;

ж) технический эксперт;

з) представитель Колледжа, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

и) тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

к) организаторы, назначенные образовательной организацией, на базе которой проводится демонстрационный экзамен, из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных в настоящем пункте, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена могут присутствовать:

а) должностные лица органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования (по решению указанного органа);

б) представители оператора (по согласованию с колледжем);

в) медицинские работники (по решению колледжа, на территории которого располагается центр проведения демонстрационного экзамена);

г) представители организаций-партнеров (по решению таких организаций по согласованию с колледжем, на базе которой проводится демонстрационный экзамен).

Указанные в настоящем пункте лица присутствуют в центре проведения экзамена в день проведения демонстрационного экзамена на основании документов, удостоверяющих личность.

Лица, указанные выше, обязаны:

соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности,

выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований;

пользоваться средствами связи исключительно по вопросам служебной необходимости, в том числе в рамках оказания необходимого содействия главному эксперту;

не мешать и не взаимодействовать с выпускниками при выполнении ими заданий, не передавать им средства связи и хранения информации, иные предметы и материалы.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно и фиксируют ее в оценочных листах. По завершению демонстрационного экзамена оригиналы оценочных листов сдаются главному эксперту.

Главный эксперт вправе давать указания по организации и проведению демонстрационного экзамена, обязательные для выполнения лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, и выпускникам, удалять из центра проведения экзамена лиц, допустивших грубое нарушение требований Порядка, требований охраны труда и безопасности производства, а также останавливать, приостанавливать и возобновлять проведение демонстрационного экзамена при возникновении необходимости устранения грубых нарушений требований Порядка, требований охраны труда и производственной безопасности.

Главный эксперт может делать заметки о ходе демонстрационного экзамена.

Главный эксперт обязан находиться в центре проведения экзамена до окончания демонстрационного экзамена, осуществлять контроль за соблюдением лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований Порядка.

При привлечении медицинского работника колледж обязан организовать помещение, оборудованное для оказания первой помощи и первичной медико-санитарной помощи.

Технический эксперт вправе:

наблюдать за ходом проведения демонстрационного экзамена;

давать разъяснения и указания лицам, привлеченным к проведению демонстрационного экзамена, выпускникам по вопросам соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

сообщать главному эксперту о выявленных случаях нарушений лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, выпускниками требований охраны труда и требований производственной безопасности, а также невыполнения такими лицами указаний технического эксперта, направленных на обеспечение соблюдения требований охраны труда и производственной безопасности;

останавливать в случаях, требующих немедленного решения, в целях охраны жизни и здоровья лиц, привлеченных к проведению демонстрационного экзамена, выпускников действия выпускников по выполнению заданий, действия других лиц, находящихся в центре проведения экзамена с уведомлением главного эксперта.

Колледж обязан не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

Выпускники вправе:

пользоваться оборудованием центра проведения экзамена, необходимыми материалами, средствами обучения и воспитания в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации, задания демонстрационного экзамена;

получать разъяснения технического эксперта по вопросам безопасной и бесперебойной эксплуатации оборудования центра проведения экзамена;

получить копию задания демонстрационного экзамена на бумажном носителе;

Выпускники обязаны:

во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения

и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

во время проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут иметь при себе лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами центра проведения экзамена.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности. При ознакомлении заполняется соответствующий лист ознакомления.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена.

В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. В акте в обязательном порядке указывается причина удаления с указанием нарушенного пункта Порядка ГИА или нарушенного пункта по технике безопасности. Акт об удалении передается председателю ГЭК. Результаты демонстрационного экзамена выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена. Заявление об учете результатов демонстрационного экзамена, проведенного в рамках промежуточной аттестации по профессиональному модулю, подается выпускником на имя председателя ГЭК не позднее чем за один месяц до даты проведения демонстрационного экзамена.

3.4. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при

необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;
г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;
д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)
Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление на имя директора Колледжа о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

4. Условия реализации программы государственной итоговой аттестации

4.1 Информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

При проведении ГИА обеспечивается доступ к информационному сопровождению, включающему:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от от 09.12.2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер";
- Распоряжение Минпросвещения России от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ «Колледж сервиса»;
- Оценочные материалы для демонстрационного экзамена;
- Литература (учебная, научная, специальная, периодические издания) по профессии.

4.2 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Проведение демонстрационного экзамена осуществляется на базе центра проведения демонстрационного экзамена.

5. Оценка результатов государственной итоговой аттестации

5.1. Процедура оценивания результатов государственной итоговой аттестации

Результаты ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Результаты объявляются в тот же день с присвоением квалификации после оформления протоколов заседаний ГЭК.

По результатам аттестационных испытаний (протоколы перевода полученных баллов за выполнение заданий демонстрационного экзамена в оценку по пятибалльной шкале) ГЭК принимает решение о присвоении/не присвоении выпускнику квалификации.

Выпускникам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, присваивается квалификация – повар ↔ кондитер.

Оценка результатов демонстрационного экзамена

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 80-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в Колледж в составе архивных документов.

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена следующая схема перевода баллов по восьмидесяти балльной шкале в оценки по пятибалльной шкале.

Таблица 1

Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному(в процентах)	0,00% - 19,99%	20,00% - 35,99%	36,00% - 45,65%	45,65% - 100,00%
Количество баллов	0,0-24,9	25,0-44,9	45,00-56,9	57,0-80,0

В случае досрочного завершения демонстрационного экзамена выпускником по независящим от него причинам результаты демонстрационного экзамена оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов демонстрационного экзамена, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим демонстрационный экзамен по уважительной причине. На основании личного заявления студента об аннулировании результатов демонстрационного экзамена приказом директора Колледжа выпускнику назначается иная дата проведения демонстрационного экзамена.

Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве Колледжа.

Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся для прохождения ГИА по уважительной причине (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА без отчисления из Колледжа.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее – выпускники, не прошедшие ГИА по

неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут повторно пройти ГИА не более двух раз.

Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные Колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации со справкой о периоде обучения и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в Колледже на период времени, не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Работа апелляционной комиссии осуществляется в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации в ГАПОУ «Колледж сервиса»

7. Анализ результатов государственной итоговой аттестации выпускников

По итогам ГИА выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится анализ результатов сдачи демонстрационного экзамена. Материалы анализа оформляются в табличной форме и сопровождаются текстовой пояснительной запиской.

Анализ результатов ГИА по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

	Показатели	Кол-во	% данные
1.	Допущены к ГИА		
2.	Сдали демонстрационный экзамен, всего		
3.	В том числе на		
	отлично		
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
	Процент качества		
	Процент успеваемости		
4.	Окончили колледж, всего		
4.1	В том числе с отличием		

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Том 1

(Комплект оценочной документации)

Код и наименование профессии (специальности) среднего профессионального образования	43.01.09 Повар, кондитер
Наименование квалификации (наименование направленности)	повар ↔ кондитер
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии (специальности) среднего профессионального образования (ФГОС СПО):	ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569
Вид аттестации:	Государственная итоговая аттестация
Уровень демонстрационного экзамена:	Профильный
Шифр комплекта оценочной документации:	

1. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	- государственная итоговая аттестация
ДЭ	- демонстрационный экзамен
ДЭ ПУ	- демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	- комплект оценочной документации
ОК	- общая компетенция
ОМ	- оценочный материал
ПК	- профессиональная компетенция
СПО	- среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	- центр проведения демонстрационного экзамена

2. СТРУКТУРА КОД

В структуру КОД:

1. комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена;
2. перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания;
3. план застройки площадки ДЭ;
4. требования к составу экспертных групп;
5. инструкции по технике безопасности;
6. образец задания.

3. КОД

3.1 Комплекс требований для проведения ДЭ

Применимость КОД. Настоящий КОД предназначен для организации и проведения ДЭ (уровней ДЭ) в рамках видов аттестаций по образовательным программам среднего профессионального образования, указанным в таблице № 1.

Таблица № 1

Вид аттестации	Уровень ДЭ
ГИА	Профильный уровень

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) разработан на основе требований к результатам освоения образовательной программы СПО, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации.

КОД в части ГИА (ДЭ ПУ) включает инвариантную часть (обязательную часть, установленную настоящим КОД).

Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ представлена в таблице № 2.

Таблица № 2

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная)	Продолжительность ДЭ
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6
к ОПОП-П по профессии 43.01.09
Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

Оренбург, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ	4
1.1. Цель и задачи воспитания обучающихся.....	4
1.2. Направления воспитания	5
1.3. Целевые ориентиры воспитания.....	6
РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ	11
2.1. Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО	11
2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности	13
РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ	18
3.1. Кадровое обеспечение	19
3.2. Нормативно-методическое обеспечение.....	20
3.3. Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями.....	21
3.4. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся	21
3.5. Анализ воспитательного процесса	22
Приложение 1. Календарный план воспитательной работы.....	25

Пояснительная записка

Рабочая программа воспитания ГАПОУ «Колледж сервиса» направлена на формирование гражданина страны:

- разделяющего традиционные российские ценности, проявляющего гражданско-патриотическую позицию, готового к защите Родины;
- выражающего осознанную готовность стать высококвалифицированным специалистом в выбранной профессиональной деятельности и трудиться на благо государства и общества;
- готового к созданию крепкой семьи и рождению детей.

Рабочая программа воспитания, является обязательной частью образовательной программы и предназначена для планирования и организации системной воспитательной деятельности. Рабочая программа разрабатывается и утверждается с участием коллегиальных органов управления организацией (в том числе педагогического совета, совета обучающихся, совета родителей); реализуется в единстве аудиторной, внеаудиторной и практической (учебные и производственные практики) деятельности, осуществляемой совместно с другими участниками образовательных отношений, социальными партнёрами. Рабочая программа сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей основного общего образования.

Программа разработана с учётом Конституции Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского образования 01.07.2020); Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р) и Плана мероприятий по её реализации в 2021 — 2025 годах (утвержден распоряжением Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р), Стратегии национальной безопасности Российской Федерации (утверждена Указом Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400), Основ государственной политики по сохранению и укреплению традиционных российских духовно-нравственных ценностей (утверждены Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 № 809), Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утвержденного приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762, Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

Воспитательная деятельность в образовательной организации, реализующей программы СПО, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники профессиональной образовательной организации обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся ГАПОУ «Колледж сервиса». Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

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

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2. Направления воспитания

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному

народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3. Целевые ориентиры воспитания

1.3.1. Инвариантные целевые ориентиры

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «.. . формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями (далее — ОК), формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);
- эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04);
- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
<p>Осознанно выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.</p> <p>Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.</p> <p>Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социаль-</p>

ным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

Патриотическое воспитание

Осознающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, со-

блюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми.

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях

науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

1.3.2. Вариативные целевые ориентиры

Вариативные целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры воспитания обучающихся, отражающие специфику образовательной организации, реализующей программы СПО
Гражданское воспитание
- понимающий профессиональное значение отрасли, профессии/специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны
- осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни города и Оренбургской области
Патриотическое воспитание
- осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию/специальность
Духовно-нравственное воспитание
- обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии /специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
- демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии /специальности
- использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
- демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии /специальности
Профессионально-трудовое воспитание
- применяющий знания о нормах выбранной профессии /специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
- готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание

- ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

- понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

Ценности научного познания

- обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии /специальности

- проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

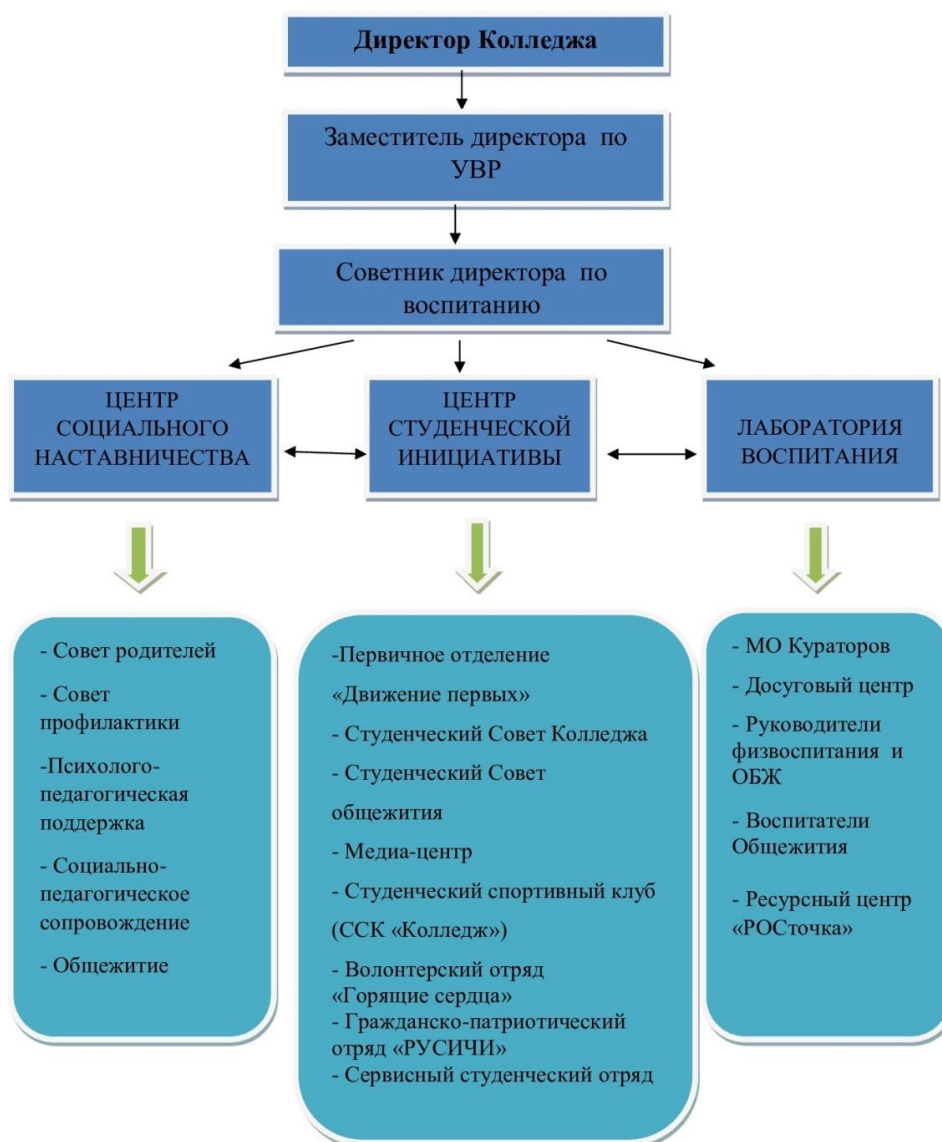
Воспитательная работа колледжа реализуется по программе воспитания, которая является обязательной частью основной образовательной программы.

Для достижения целей воспитания в колледже действует структура управления воспитательным процессом, которая обеспечивает всю полноту социально-психологического, педагогического воздействия на студенческий коллектив и личность каждого обучающегося.

С 1 сентября 2023-2024 учебного года в структуру воспитательного процесса введена ставка советника директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями.

Схема 1.

Структура управления воспитательным процессом



**Общая характеристика студенческого контингента
ГАПОУ «Колледж сервиса»**

Социальный портрет студенческого коллектива представляет собой следующее:

Таблица №2

Показатели	2023/2024 уч. год
Всего студентов, в т.ч.:	1497
Несовершеннолетних	845
Совершеннолетних	652
городских	776
иностранцев	17
из неполных семей	680
многодетных семей	255
неблагополучных семей	1
Студенческие семьи в т.ч.:	15
имеют детей	1 корпус-8 2 корпус-7
Дети-сироты	53
Дети опекаемые	43
Дети-сироты на комм.основе	20
Дети-инвалиды	38
Дети ОВЗ	20
Состоят на учете:	
- в колледже (несовершеннолетние/совершеннолетние)	17 (4/13)
- «группа риска»	11
- в подразделении полиции по делам несовершеннолетних (ПДН)	8
- в комиссии по делам несовершеннолетних и защите их прав (КДН и ЗП)	3
- осуждены	
- под следствием	1
Систематически уклоняются от учебы	1 корпус-11 2 корпус-21
Работают и обучаются	1 корпус-21 2 корпус-92
Занимаются в творческих клубах, объединениях и секциях	Физкультурно-спортивное направление: 139 человек Художественно-эстетическое направление: 87 человек Клубы по интересам: 160 человек
Вовлечены в работу студенческого самоуправления	362 чел-24 % от общего числа студентов
Проживают:	
- в общежитии	В общежитии № 1-72 В общежитии № 2-214
Всего учебных групп	62

Исходя из социальной характеристики студентов, были определены основные направления воспитательной работы в Колледже:

- социально-психолого-педагогическое сопровождение всех участников образовательных отношений (Центр социального наставничества). Центр социального наставничества осуществляет сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ: оказывает содействие в решении бытовых проблем, социальных выплат, стипендиального обеспечения, а также адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, осуществляет контроль учебы инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования.

- развитие общественной деятельности, социальной активности, творческого потенциала, социализации студенческой молодежи, развитие внутрестуденческих связей (Центр студенческой инициативы);

- организация занятости студентов во внеучебное время, в т.ч. проживающих в общежитии, а также повышение социально-педагогической и психолого-педагогической компетентности участников образовательного процесса (Лаборатория воспитания).

В основу воспитательной работы колледжа положены идеи, отражающие современные тенденции развития среднего профессионального образования. Ряд воспитательных задач решается посредством организации занятости студентов во внеучебное время (Досуговый центр, физкультурно-спортивное и гражданско-патриотическое направление воспитания), а также повышение социально-педагогической компетентности участников образовательного процесса и повышение психолого-педагогической компетенции преподавателей в сфере воспитательной деятельности.

В Колледже систематически осуществляется работа по выявлению и учету некоторых категорий студентов, нуждающихся в оказании помощи, социально-педагогической реабилитации, организации с ними работы по предупреждению совершения ими правонарушений и (или) антиобщественных действий.

Большое внимание уделяется профилактической и просветительской работе, в том числе с привлечением специалистов межведомственного взаимодействия.

2.2. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности.

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;

— реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности.

— организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.).

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

— организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;

— сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;

— организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

— работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;

- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися;

- инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности;

- организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии /специальности.

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;

- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;

- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;

- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров);

- мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии /специальности;

- организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии /специальности

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

— проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

— проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;

— разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;

— организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

- мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты;

- встречи с известными представителями профессии/специальности;

- круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии /специальности.

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

— организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;

— размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России; портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;

— размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;

— организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);

— оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.), содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;

— размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;

— создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;

— оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;

— разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Предметно-пространственная среда строится как максимально доступная для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;

- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности;

- организация и проведение совместных мероприятий.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся, совет первых);

- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;

- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;

- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении.

- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;

- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;

- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;

- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности;

- реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии/специальности;

- организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией/специальностью;

- поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии/специальности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);

- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;

- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;

- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;

- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение;

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;

- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);

- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области, онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей; - проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности;
- организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии/специальности;
- организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры профессии/специальности»;
- проведение практико-ориентированных мероприятий.

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1 Кадровое обеспечение

В реализации программы воспитания задействован весь преподавательский состав колледжа.

Таблица №1 Кадровое обеспечение в 2023-2024 учебном году

Педагогические работники	2023-2024 учебный год
Заместитель директора по ВР	1
Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	1
Руководитель Центра социального наставничества	1
Куратор	57
Социальный педагог	1
Педагог-психолог	2
Методист по работе со студенчеством	2
Педагог дополнительного образования	5 (3 совместителя)
Библиотекарь	2
Воспитатель	5

Руководитель физ. воспитания	3
Руководитель ОБЖ	2
Всего педагогических кадров, обеспечивающих процесс воспитания	82

Распределение кураторства происходит с расчетом один куратор на группу. Но из-за производственной необходимости 5 кураторов совмещают две группы, таким образом, на 62 учебные группы приходится 57 кураторов. Всего педагогических кадров, обеспечивающих процесс воспитания 80 человек, на 2 человека больше чем за предыдущий отчетный период. Большое внимание уделяется профилактической и просветительской работе, в том числе с привлечением специалистов межведомственного взаимодействия.

В целях реализации воспитательной деятельности осуществляется взаимодействие со следующими организациями и ведомствами:

- Министерством образования Оренбургской области;
- Управлением образования г. Оренбурга;
- Департамент молодежной политики Оренбургской области;
- Отделом опеки и попечительства г. Оренбурга и районными отделами Оренбургской области, ОП № 5, 7,
- Центром Медицинской профилактики;
- Службой судебных приставов г. Оренбурга;
- ОДН ОП № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7;
- ОВД УНК УМВД России по Оренбургской области;
- Центром профилактики и борьбы со СПИД;
- Реабилитационным центром «Гармония»;
- СУ и СК МУ МВД России по Оренбургской области;
- ДОЛ «Зарница»;
- ДООЦ «Город детства»;

Социальное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ включает содействие в решении бытовых проблем, вопросов, касающихся предоставления общежития, социальных выплат, стипендиального обеспечения, а также адаптация инвалидов и лиц с ОВЗ к условиям и режиму учебной деятельности, контроль учебы инвалидов и лиц с ОВЗ в соответствии с графиком учебного процесса в условиях инклюзивного образования.

3.2 Нормативно-методическое обеспечение

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 необходимыми ресурсами в ГАПОУ «Колледж сервиса». Нормативно-методическое обеспечение воспитательной деятельности осуществляется следующим образом:

Федеральный уровень:

1. Федеральный закон № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федеральный Закон от 31 июля 2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обу-

чающихся»

3. Федеральный закон от 24 июня 1999 г. № 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних";

4. Федеральный закон № 182 от 23.06.2016 г. «Об основах системы профилактики правонарушений в Российской Федерации»;

5. Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г. «О защите детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию»;

6. Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2021) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

7. Федеральный закон № 124-ФЗ от 24.07.1998 г. «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;

8. Распоряжение Правительства РФ от 04.09.2017 № 1726-р «Концепция развития дополнительного образования детей»;

9. «План мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года», утвержденный распоряжением Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2020 г. № 2945-р

Региональный уровень:

1. Указ губернатора Оренбургской области №83-ук от 24.06.2010 г. «Об утверждении порядка взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних по реализации Законов Оренбургской области» от 24 декабря 2009 года №3279/760-М-ОЗ «О мерах по предупреждению причинения вреда физическому, психическому и нравственному развитию детей на территории Оренбургской области» и от 01 октября 2003 года № 489/55-Ш-ОЗ «Об административных правонарушениях в Оренбургской области»;

2. Закон Оренбургской области «Об образовании в Оренбургской области» (от 06.09.2013 № 1698/506-V-ОЗ);

3. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 921-пп «Об утверждении государственной программы Оренбургской области "Развитие системы образования Оренбургской области";

4. Постановление правительства Оренбургской области от 29 декабря 2018 года № 910-пп «Об утверждении государственной программы "Патриотическое воспитание и допризывная подготовка граждан в Оренбургской области";

Локальный уровень (ГАПОУ «Колледж сервиса»):

1. Устав ГАПОУ «Колледж сервиса»;

2. Комплексная программа развития Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса»;

3. Положение об организации воспитательной деятельности в ГАПОУ «Колледж сервиса»;

4. Правила внутреннего распорядка обучающихся;

5. Положение о совете профилактики правонарушений;

6. Положение о постановке на внутриколледжный учет обучающихся ГАПОУ «Колледж сервиса» и семей, находящихся в социально опасном положении;

7. Положение о применении к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания;

8. Положение о психолого-педагогическом сопровождении обучающихся;

9. Положение о психолого-педагогическом консилиуме;

10. Положение об организации образовательной деятельности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

11. Положение о сетевом взаимодействии;
12. Положение о внеурочной деятельности;
13. Порядок учета мнения обучающихся и (или) родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся при принятии локальных нормативных актов;
14. Положение о структуре и содержании методического комплекса куратора группы;
15. Положение о методическом объединении кураторов;
16. Положение о физическом воспитании;
17. Положение о физкультурно-оздоровительной и спортивно-массовой работе;
18. Положение о волонтерском движении «Горящие сердца»;
19. Положение о конкурсе «Лучшая группа»;
20. Положение о Совете родителей (законных представителей) обучающихся;
21. Положение о кураторстве;
22. Положение о профессиональной этике педагогических работников;
23. Положение о системе поощрения обучающихся;
24. Положение о студенческом совете;
25. Положение о Центре социального наставничества;
26. Положение о старостах учебных групп;
27. Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся;
28. Положение о внутренней системе оценки качества образования;
29. Положение о проведении самообследования.

3.3 Требования к условиям работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

В колледже действует структурное подразделение « Центр социального наставничества», целью которого является осуществление деятельности по социально-педагогическому и психологическому сопровождению обучающихся и их родителей (законных представителей).

Деятельность Центра направлена на создание благоприятных условий для обучения, личностного развития, успешной социализации обучающихся (в т.ч. инвалидов и лиц с ОВЗ), проживания в общежитии, в соответствии с их индивидуальными возможностями и особенностями, на оказание психолого-педагогической помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении программного материала, развитии и социальной адаптации, на профилактическую работу по преодолению асоциальных явлений и их негативных последствий в образовательной среде, по предупреждению социального сиротства, семейного неблагополучия, на содействие в обеспечении защиты прав и законных интересов, обучающихся, на определение выбора методов и форм работы с обучающимися, проживающими в общежитии.

В Колледже систематически осуществляется работа по выявлению и учету некоторых категорий студентов, нуждающихся в оказании помощи, социально-педагогической реабилитации, организации с ними работы по предупреждению совершения ими правонарушений и (или) антиобщественных действий.

В Колледже функционирует Совет профилактики, целью которого является организация работы с обучающимися, требующими особого внимания, учета отдельных категорий несовершеннолетних, координации организации индивидуальной профилактической работы.

Социально-педагогическая поддержка обучающихся заключается в организации лично-ориентированной социально-педагогической и правовой помощи студентам, имеющим проблемы в общении, обучении, развитии, социализации; осуществление профилактической работы по предупреждению социального сиротства, семейного неблагополучия, насилия в отношении учащихся; участие в формировании у обучающихся

навыков здорового образа жизни, безопасного и ответственного поведения; выявление и учет отдельных категорий несовершеннолетних.

Со всеми студентками проводятся занятия по профилактической программе «Ценность жизни», направленные на снижение уровня суицидальных рисков и повышение позитивного отношения к жизни, к стабилизации жизнестойкости.

3.4 Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

В целях успешной социализации и развития творческого потенциала молодежи в колледже создан Центр Студенческих Инициатив (далее ЦСИ). Через ЦСИ происходит взаимодействия сотрудников колледжа с социально активными и творческими студентами колледжа, единения студенчества образовательной организации, развития внутрестуденческих связей, развития и распространения в Колледже инновационных подходов к управлению в молодежной среде, способствующих совершенствованию и развитию общественной деятельности.

В I семестре 2023-2024 года лучшие студенты Колледжа сервиса, которые проявили себя в учёбе, активно участвовали в мероприятиях, в качестве поощрения и дальнейшего стимулирования, получили путевку в рамках тура выходного дня в следующие города: Самара, Уфа, Казань.

Ежегодно на церемонии окончания учебного года «Фестиваль успеха» определяют лучшие студенты, которые получают дипломы и ценные подарки от работодателей, партнеров и администрации колледжа.

3.5 Анализ воспитательного процесса

На основе анализа воспитательной работы, можно сделать вывод о том, что в Колледже в целом успешно развивается воспитательная работа, которая действует на принципах гуманистической педагогики, педагогики сотрудничества и соуправления.

Также необходимо отметить, что в течение отчетного периода:

Было проведено 32 массовых мероприятий с участием студентов и их родителей охватом от 300 до 1000 человек в очном формате:

- Торжественная линейка «Праздник первокурсников»;
- Открытие спартакиады «Спорт-норма жизни»;
- Фестиваль творчества «Студенческий дебют»;
- Мероприятия, приуроченные к празднованию Дня среднего профессионального образования «День СПО 2023» (совм.с Министерством образования Орен.обл.);
- Фестиваль уличного спорта «Гонка героев» (в рамках проекта «Зачетный СПОрт»);
- Акция «Поделись своим теплом»;
- Концертная программа ко Дню Учителя: «Спасибо Вам, учителя!»
- Бизнес-выходные «Активный гражданин»(в рамках проекта «Есть идея!») и многие др.

За отчетный период центром социального наставничества проводится профилактическая и просветительская работа со студентами различных категорий.

Отмечается снижение уровня суицидальных рисков. Зарегистрированных суицидальных попыток не было. Сократилось количество студентов состоявших на различных видах профилактического учета (с 18 до 11 человек). Вместе с тем, наряду с успехами в воспитательной работе имеются некоторые негативные тенденции: один студент находится под следствием за совершение преступления, предусмотренного УК РФ; три студента совершали самовольные уходы из общежития.

Исходя из обозначенных позиций, рекомендуется в 2023-24 учебном году:

1) Центру социального наставничества:

- продолжить работу по психолого-педагогическому и социально-педагогическому сопровождению обучающихся, родителей/законных представителей обучающихся, преподавателей Колледжа, обратив особое внимание, профилактике правонарушений несовершеннолетними, употребления алкоголя, наркотических и ПАВ веществ, курения, в т.ч. электронных сигарет, а также суицидального поведения, экстремистских побуждений, уклонения от учебной деятельности;

- развивать наставничество, в т.ч. в формате «студент-студент», решение вопросов и проблем обучающихся через службу «медиации».

- педагогам-психологам Колледжа взять под особый контроль проведения медицинского тестирования обучающихся на раннее выявление употребления наркотиков и ПАВ;

- кураторам групп продолжить работу по мониторингу социальных сетей в целях раннего выявления девиантного, деструктивного и аутодеструктивного поведения обучающихся (выявлено 2 человека кураторами);

2) Центр студенческой инициативы Колледжа развивается, вовлеченность студентов в деятельность ЦСИ за 2023-2024 учебный год увеличилась на 1 %.

Центру студенческой инициативы:

- активизировать работу студенческого самоуправления и социальной активности во II семестре 2023-2024 учебного года.

-медиа-центру Колледжа продолжать работу по расширению медиа-пространства по пропаганде достижений учебного заведения, созданию качественных современных информационных продуктов;

Центру студенческой инициативы:

-продолжить работу по развитию волонтерского движения в Колледже;

По итогам года, наблюдается снижение уровня активности по направлению экологическое воспитание. С целью активизации работы по экологическому блоку необходимо Центру волонтерской деятельности, увеличить охват участников в организации и мероприятий экологической направленности.

3) Педагогам дополнительного образования продолжить работу по совершенствованию форм организации досуга студенческой молодежи.

Задача педагогов дополнительного образования сохранить контингент и увеличить охват вовлеченности студентов в систему дополнительного образования. Активно принимать участие в городских, областных массовых мероприятиях и конкурсах.

-военно-патриотическому клубу «Русичи» продолжить работу по привлечению студентов к деятельности клуба, принять участие в подготовке и проведении Дней воинской славы России в 2023-24 учебном году, а так же празднованию Дня Победы.

3) Лаборатории воспитания:

-продолжать работу по повышению профессионального мастерства педагогов, внедрению современных технологий воспитания, в т.ч. цифровизацию, организации дополнительного образования и внеучебной деятельности студентов, формирования безопасной окружающей среды и навыков здорового образа жизни, сохранения и приумножения традиций Колледжа;

Для дальнейшего развития Спортивного студенческого клуба «Колледж сервиса» (ССК), руководителю физ. воспитания необходимо увеличить охват участников в организации и проведении спортивных мероприятий.

- воспитателям общежитий совместно со студенческим Советом общежития продолжать работу по укреплению дисциплины и порядка среди проживающих в

общежитии, организации досуга, развитию студенческой инициативы (совместно с Центром студенческой инициативы);

-для индивидуализации личностных результатов студентов и активизации их участия в различных направлениях деятельности по формированию «гибких навыков» кураторами групп формировать портфолио студентов группы.

-продолжать своевременное оформление документации куратора группы «Дневник куратора».

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по профессии 43.01. 09 Повар, кондитер

Сроки	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Ответственные	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ				
1	Онлайн-марафон «День знаний»	1-4 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия»
2	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
3-5	Спортивные соревнования, посвященные Дню солидарности в борьбе с терроризмом.	1-3 курс	Преподаватели физвоспитания, кураторы групп, БИЦ	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
4	Просветительский час «Урок Мира - День окончания Второй мировой войны»	1-4 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Основные воспитательные мероприятия»
8	Выставка «Международный день распространения грамотности»	1-4 курс	БИЦ	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия»
10	Тематический кинопоказ- Международный день памяти фашизма	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Организация предметно-пространственной среды»
11	Торжественная линейка «Праздник первокурсников»	1 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Наставничество»

11	Введение в профессию (специальность) учебная экскурсия по колледжу.	1 курс	Зав. отделениями, кураторы групп	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия»
11	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	2-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
13	Урок мужества, посвященный 100-летию со дня рождения советской партизанки Зои Космодемьянской (1923-1941)	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Образовательная деятельность» «Основные воспитательные мероприятия»
16	Открытие спартакиады «Спорт-норма жизни»	1-3 курс	Заместитель директора УВР руководители физвоспитания и ОБЖ, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
16	Участие команды колледжа в общем забеге «Кросс-нации 2023»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, руководители физвоспитания, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
18	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
22-23	Фестиваль уличного спорта «Гонка героев» (с использованием надувного оборудования для тимбилдинга)	1-3 курс	Заместитель директора по ПР, Заместитель директора по УВР, Руководители физвоспитания и ОБЖ, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
25	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

27	Игра «Туристическое путешествие», посвященная Международному Дню Туризма	1-2 курс	Заведующие отделением, преподаватели	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
28-29	Фестиваль творчества «Студенческий дебют»	1 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Наставничество» «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»
30	Родительское собрание «Традиции колледжа и перспективы его развития в 2023-2024 учебном году»	2-4 курс	Зам. директора по УВР, центр социального наставничества, совет родителей	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
29-30	Мероприятия, приуроченные к празднованию Дня среднего профессионального образования «День СПО 2023»	1-2 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
Октябрь				
1	День пожилого человека. Акция «Поделись своим теплом»	1-4 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
2	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
4	Экологический субботник «Зелёная Россия»	1-4 курс	Кураторы групп Воспитатели общежитий	
5	Концертная программа ко Дню Учителя: «Спасибо Вам, учи-	1-3 курс	Заместитель директора УВР, Преподаватели дополнительного образования	«Основные воспитательные мероприятия»

	теля!»			
9	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
13-15	Бизнес выходные «Активный гражданин»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп, студенческий Совет Колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Самоуправление»
14	Чемпионат по спортивному ориентированию "Если ты тут, то ты крут"	1-3 курс	Заместитель директора по ПР, заместитель директора по УВР, руководители физвоспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность»
16	«Разговор о важном» День Отца в России	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
20	День повара -кулинарный батл;	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, зав. отделениями	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
21, 28	«Здоровый образ жизни- здоровая семья» - родительское собрание	1-3курс	Зам. директора по УВР, центр социального наставничества, Совет родителей	«Профилактика и безнадзорность» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
23	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

25	Выставка Международный день библиотек	1-3 курс	БИЦ	«Организация предметно-пространственной среды»
30	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
Ноябрь				
2-3	Фестиваль национальных традиций «Мы разные, но мы вместе»: -день национального творчества -день национальной кухни -день национальных традиций	1-4 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия»
4	Кинолекторий День народного единства	1-4 курс	Воспитатели, студенческий совет общежития	«Основные воспитательные мероприятия»
6	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
13	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
17	Военизированная эстафета "Курс молодого бойца", посвященная Всероссийскому дню призывника	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Руководители ОБЖ, физвоспитания,	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
20	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

20	Фестиваль рабочих профессий и специальностей «РОСТ-точка - твой выбор» (соревнования между отделениями)	1-2курс	Заместитель директора по УПР, зав.отделениями, кураторы групп, студенческий совет колледжа	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
18, 25	«Вы, поймите нас, взрослые!»- родительское собрание	1-4 курс	Зам. директора по УВР, центр социального наставничества, Совет родителей	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
20	Кинолекторий- уроки Второй мировой войны «День начала Нюрнбергского процесса»	1-3 курс	Воспитатели, студенческий совет общежития	«Образовательная деятельность» «Кураторство» «Наставничество»
25-26	День матери «Тепло сердец для милых мам» - конкурс видео-поздравлений	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
27	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
Декабрь				
1	Фитнес-турнир "Место силы", посвященный Всемирному дню борьбы со СПИДом	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели физвоспитания и ОБЖ, кураторы групп, центр социального наставничества, центр студенческих инициатив	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
2-3	Тематический кинопоказ- День неизвестного солдата	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

4	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
4-5	Международный день инвалидов Акция «Щедрый вторник» Конкурс плакатов «Твори добро»	Отряд волонтеров «Горящие сердца»	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
9	Зумба-фестиваль, посвященный Дню Героев Отечества	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели физвоспитания и ОБЖ, кураторы групп, центр студенческих инициатив	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
11	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
18	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
22	Новогодний танцевальный марафон	1-4 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
16, 23	Все начинается с семьи (культура общения)- родительское собрание	1-4 курс	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, кураторы групп	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
Январь				

1-13	Организация зимних каникул для «детей-сирот» (по отдельному плану)	«Дети-сироты»	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, коменданты, воспитатели, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
3-6	Профорентация «Мастерская Деда Мороза» - мастер-классы по изготовлению тряпичных кукол (гномов) для школьников	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
14	Студенческий вечер на коньках	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
15	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
20, 27	«Знания, спорт и труд рядом идут»-родительское собрание	1-4 курс	Заместитель директора УВР, центр социального наставничества, кураторы групп	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
22	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
26	Фестиваль КВН «Студенческая лига» , посвященная Дню российского студенчества.	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Основные воспитательные мероприятия»
27	Урок мужества, тематический кинопоказ- 80 лет со Дня полного освобождения Ленинграда от фашистской блокады (27 января 1944). День освобождения	1-4 курс	БИЦ, воспитатели общежития	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность» «Кураторство»

	Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста			
29	Старт конкурса среди кураторов групп: «Самый классный, классный»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, педагог-организатор студ. совет	«Основные воспитательные мероприятия»
29	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
Февраль				
2	Уроки мужества «2 февраля - День разгрома советскими войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве»	1-3 курс	Заместитель директора по УПР, кураторы групп, преподаватели общественных дисциплин, БИЦ	«Основные воспитательные мероприятия»
5	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
8-9	День российской науки Турнир интеллектуальных игр «Февральский Квиз»	1-3 курс	Заместитель директора по УПР, кураторы групп	«Образовательная деятельность»
12	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
15	Уроки мужества, встреча с ветеранами - День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества.	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия»

16	Воспитание духовности на основе приобщения к общечеловеческим ценностям)- родительское собрание	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы, преподаватели, обществоведческих дисциплин, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
19	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
21	Квест-игра «Занимательное языкознание» - Международный день родного языка	1-3 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели общеобразовательных дисциплин кураторы, БИЦ	«Образовательная деятельность»
22	Концертная программа ко Дню защитника Отечества	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Спортивное мероприятие «Лыжня России-2024»	Команда лыжников	Заместитель директора по УВР, руководители физвоспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»
26	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
25-28	Профессиональный чемпионат Церемония открытия и закрытия. Интерактивные площадки.	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
29-1	Фестиваль зимних игр «Крепость»	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, руководители физвоспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Кураторство» «Профилактика и безнадзорность»

Март				
4	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
7	Концертная программа, в рамках фестиваля творчества «Студенческая весна на Николаевской», посвященная Международному женскому дню	1-3 курс	Заместитель директора УВР, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
11	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
12	Спортивный квест «Зимние забавы»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, педагог-организатор, студенческий совет колледжа, совет родителей	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность» «Самоуправление»
15	Фестиваль студенческого творчества «Арт-движение»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, педагог-организатор, студенческий совет колледжа	«Основные воспитательные мероприятия»
18	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
16, 23	«Авторитет родителей» -родительское собрание	1-3 курс	Заместитель директора УВР, кураторы групп, центр социального наставничества	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
25	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»

27	Кинолекторий Всемирный день театра	1-3 курс	Воспитатели, студенческий совет общежития	«Образовательная деятельность»
Апрель				
1	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
4-5	Спортивный фестиваль «Заряжайся»- ко Дню Всемирного дня здоровья	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, руководители ОБЖ, физвоспитания,	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность» «Самоуправление»
8	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
8-12	«Неделя Космоса» 12 апреля- День космонавтики	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Заместитель директора по УПР кураторы, БИЦ, педагог-организатор	«Основные воспитательные мероприятия»
15	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
19	Урок мужества, тематический кинопоказ- День памяти о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Библиотекарь, кураторы групп, преподаватели общественных дисциплин, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность»
22	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
22-26	Марафон экологического добровольчества «ЭкоФест»- Всемирный день	1-3 курс	Заместитель директора АХЧ, заместитель директора по УВР, заведующие отделениями, цент	«Основные воспитательные мероприятия» «Образовательная деятельность»

	Земли		студенческой инициативы	
20, 27	«Вместе дружная семья» – родительское собрание	1 -3 курс	Заместитель директора по УВР, Рук.ОБЖ, физ воспит., Студ совет	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
29	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
Май				
1	Праздник Весны и Труда	1-3 курс	Заместитель директора УВР, студенческий совет, педагог-организатор, педагоги доп. образ, воспитатели	«Основные воспитательные мероприятия»
3	День кондитера -кулинарный батл;	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, зав. отделениями	«Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство» «Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
6	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
2-9	День единых действий «Великая Победа»: -Участие в Вахте Памяти, Параде Победы; -Акция «Георгиевская ленточка» -Акция «Диктант Победы» -Акция «Бессмертный полк колледжа», -Акция «Вальс Победы», -Акция «Песни Победы»,	1-3 курс	Заместитель директора УВР, советник директора по воспитанию, сотрудники воспитательного отдела, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»

	-Акция «Читаем книги о войне», -Акция «Окна Победы».			
13	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
16-17	Фестиваль «ГТО» (сдача нормативов)	1-3 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели физ. воспитания и ОБЖ	«Основные воспитательные мероприятия» «Профилактика и безнадзорность» «Самоуправление»
18, 25	«Вот и стали мы на год взрослей»- родительское собрание	1-3 курс	Заместитель директора УВР Заведующие отделениями Кураторы, Студ.совет, соц.педагог	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
17	Тематический кинопоказ- День детских общественных организаций России	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, кураторы групп	«Основные воспитательные мероприятия»
20	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
24	Квиз - День славянской письменности и культуры	1-3 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели общеобразовательных дисциплин кураторы, БИЦ	«Основные воспитательные мероприятия»
27	Просветительский час «Разговор о важном» (по отдельному плану)	1-4 курс	Заместитель директора УВР, преподаватели	«Образовательная деятельность» «Кураторство»
Июнь				
1	Кинолекторий- Международный день защиты детей	1-3 курс	Заместитель директора по УВР, Библиотекарь, кураторы групп, преподаватели общественных дисциплин, библиотекарь	«Основные воспитательные мероприятия»

12	Всероссийская акция «Мы-граждане России!»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, библиотекарь, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»
14	Церемония окончания учебного года «Фестиваль Успеха»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
22	День памяти и скорби -акция «Свеча памяти», «Огни Победы»	1-3 курс	Заместитель директора УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»
15, 22	«Итоги года. Полезные каникулы. Безопасное лето» - родительское собрание	1-2 курс	Заместитель директора УВР, Кураторы групп, центр социального наставничества	«Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
30	Выпускной вечер «Выпускной-2025»	3-4 курс	Заместитель директора по УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия» «Социальное партнерство и участие работодателей»
Июль				
8	День семьи, любви и верности «Ромашка – символ семьи, любви и верности» - онлайн-конкурс рисунков «Ступени семейного счастья»-видео-ролик о своей семье	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия» «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»
Август				
10	День физкультурника Медиа-флешмоб «Быть здоровым – это стильно!»	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, руководители ОБЖ и физвоспитания, центр студенческой инициативы, лаборатория воспитания	«Основные воспитательные мероприятия»
22	День Государственного Флага Российской Федерации- Акция «Гордо реет	2-3 курс	Заместитель директора по УВР, центр студенческой инициативы, лаборатория	«Основные воспитательные мероприятия»

	российский флаг»-лучший видеоролик		воспитания	
--	------------------------------------	--	------------	--